

13 ETOILES

REFLETS DU VALAIS

Mars 1993 N° 3 43^e année Le numéro Fr. 6.50

WALLIS IM BILD

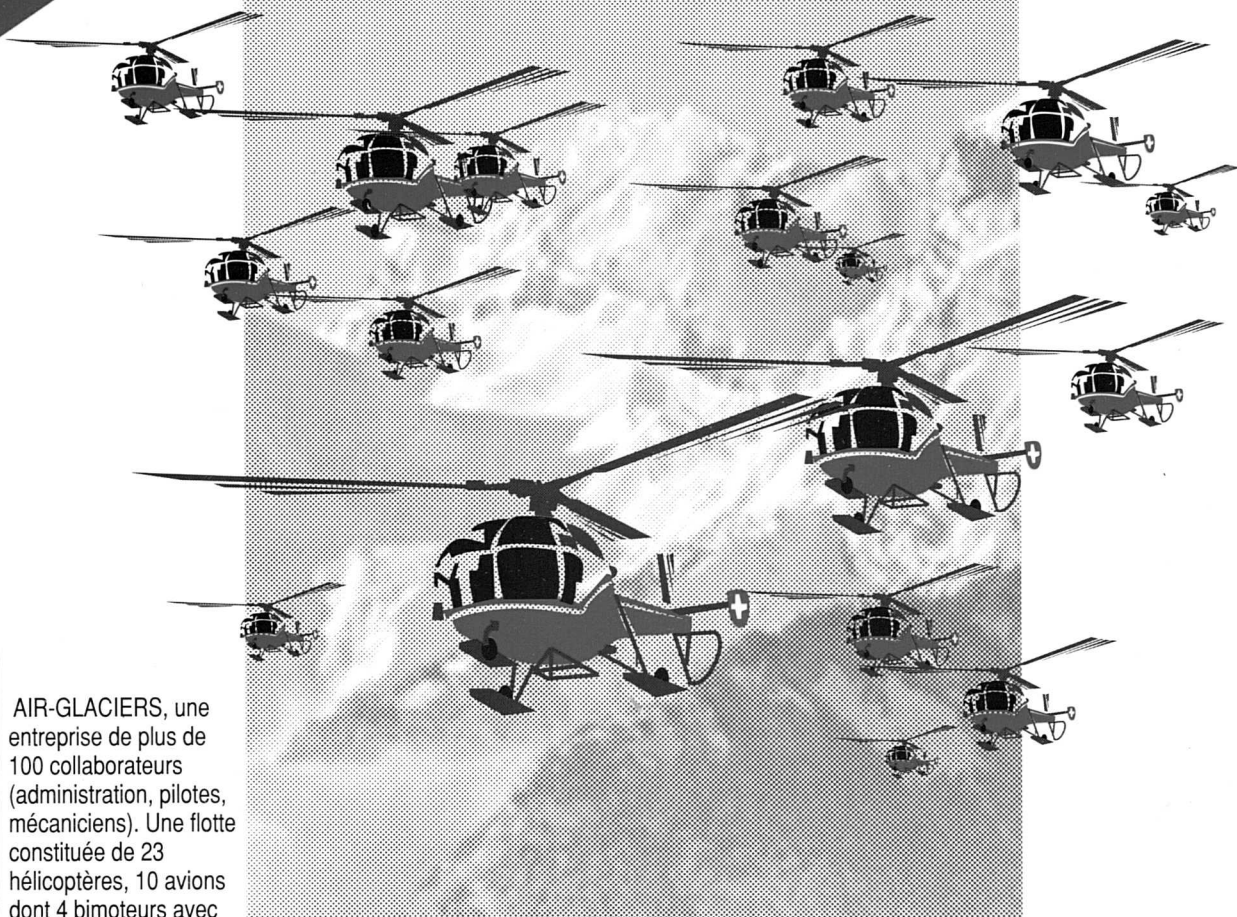
März 1993 Nr. 3 43. Jahr Exemplar Fr. 6.50





**LE N°1 DU SAUVETAGE
EN SUISSE ROMANDE**

SERVICES DE SAUVETAGE
VOLS DE TRANSPORTS
VOLS A LA DEMANDE
TOUTES DESTINATIONS
(EN AVION OU HELICOPTERE)



AIR-GLACIERS, une entreprise de plus de 100 collaborateurs (administration, pilotes, mécaniciens). Une flotte constituée de 23 hélicoptères, 10 avions dont 4 bimoteurs avec le fameux BEECH KING C90 réputé pour son confort et sa rapidité. AIR-GLACIERS, une compagnie renommée pour son expérience, son service, et l'exceptionnelle qualité de ses pilotes.



SIEGE : SION TEL. 027 / 22 64 64

COLLOMBEY-OBERWALLIS-LAUTERBRUNNEN -SAANEN- BULLE-GENEVE AEROPORT

né du Colloque de Verbier d'octobre 1991, il rassemble les textes et interventions de scientifiques spécialistes de l'élevage et des éleveurs de la race d'Hérens. La richesse des débats a incité les organisateurs à publier ces textes dans le Cahier N° 1 d'études d'éthno-zootéchnie alpine qui doit ouvrir une série de publications sur les problèmes urgents des animaux et des hommes dans les Alpes. Premier animal à entrer dans cette nouvelle collection: la vache de la race d'Hérens, évidemment! La race d'Hérens est-elle en péril? Il s'agit d'une question terriblement actuelle dans le cadre des transformations de l'élevage en montagne.

La race d'Hérens est-elle en péril?



Médiathèque
Valais

Médiathèque
Wallis

BULLETIN DE COMMANDE

à retourner aux Editions Pillet, rue des Finettes 65
1920 Martigny I

«LA RACE D'HÉRENS EST-ELLE EN PÉRIL?»
Cahier N° 1 de la Fondation Manuel-Michellod

Format 16,5 x 22,5 cm, 104 pages dont plus de 20 illustrées de photos noir/blanc.

Je soussigné(e) commande _____ exemplaire(s) «La race d'Hérens est-elle en péril?» au prix de Fr 20.- l'exemplaire, port et frais en sus.

Nom et prénom _____

Adresse _____

N° postal _____

Date _____

Signature _____

éditions **pillet** martigny

LES GRANDS VINS DU VALAIS ★



LES FILS MAYE SA

1908 RIDDES – Tél. 027/86 55 86 – Fax 027/86 60 92

TRISCONI & FILS, MONTHEY MEUBLES RUSTIQUES

350 armoires

livrables du stock
1, 2, 3, 4, 5 portes

noyer - chêne - érable
cerisier - tanganika, etc.

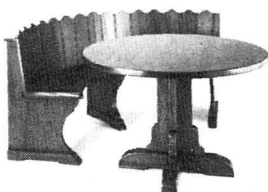
Fabrication sur mesure
également



300 tables

rondes - ovales
carrées, rectangulaires

Tous les modèles de 2 à
20 places et sur mesure
également



Coins à manger

adaptés à chaque intérieur,
teinte et finitions à choix
sans supplément

Le meuble rustique de qualité
c'est notre spécialité!

Tél. (025) 71 42 32 - Fermé le lundi



RÉCOLTE 1989

*Oeil de Perdrix
du Valais*

Sainte Anne

CAVE HÉRITIER & FAVRE SA
PRÈS LA TOUR DES SORCIERS
SION • TÉL. 027/22 24 35

GRAND DIPLÔME D'HONNEUR ET
GRANDE MÉDAILLE D'OR LJUBLJANA 1987

SION

AU ROYAUME AU CŒUR AU CENTRE
DES VACANCES DES ALPES DES PROMENADES
À LA CARTE

L'AÉROPORT DE SION



Renseignements: OFFICE DU TOURISME DE SION ET ENVIRONS

Place de la Planta
1950 Sion

Tél. (027) 22 85 86 - Fax (027) 22 18 82
Tél. (027) 22 85 93 service de billetterie (concerts,
spectacles)

ANTIQUITÉS - DÉCORATION

Michel Sauthier

Spécialiste en meubles et objets valaisans
Rue des Tanneries 1 et 17 - Tél. 027/22 25 26

CAMPING - GAZ

Aux 4 Saisons - J.-L. Héritier

• Service échange tous gaz DÉPÔT:

• Camping-gaz

• Location
matériel de fête



Route de Riddes, tél. 027/31 38 20

DÉCORATION D'INTÉRIEUR



BOUCHERIE-CHARCUTERIE



A. Pellissier-Zambaz
Rue du Rhône 5 - Sion
Tél. 027/22 16 09

Bourguignonne
Chinoise - Charbonnade

MUSIQUE - LOISIRS



Pianos - orgues électroniques
Tous instruments - Service après-vente

Avenue de la Gare 14
Tél. 027/22 95 45

L'Oiseau de Feu

DISQUES - PARTITIONS



O. RANGUELOV
4, rue des Châteaux
Tél. 027/23 69 20

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES



PNEUVAL SA

Route des Ateliers

Zone industrielle de Chandoline 1

Tél. 027/31 31 70

Vente directe et montage de pneus,
jantes en alliage léger et en acier, batteries



Tourbillon 40
027/22 50 55
SA Fax 027/22 96 31

Fabrique valaisanne de timbres caoutchouc
Dateurs-numéroteurs - Gravure - Encres spéciales

Service
Ouverture
Serrure



Clés en tous genres,
coffres-forts,
dépannage,
ferme-portes,
combinations

Grand-Pont 14 - Tél. 027/22 44 66

RADIO - TV



RADIO TV

HIFI VIDÉO

NATEL C

ANTENNE SATELLITE

Porte-Neuve 11 - 1951 SION - Tél. 027/22 22 19

GARAGES-CONCESSIONNAIRES

Garage du Mont SA

J.-L. Bonvin - E. Dessimoz
Avenue Maurice-Troillet 65
Tél. 027/23 54 12



Alfa passionne la route

Garage Hediger

Batassé



Tél. 027/22 01 31

Mercedes-Benz



Stéphane Revaz

Agence Opel



Rue de Lausanne 86 - Tél. 027/22 81 41

OPTIQUE



Bijouterie-optique
Rue de Lausanne 13

Vinicole de Sierre
 Importateur
 Propriétaire-récoltant
 Négociant-éleveur
 Tél. (027) 55 10 45

Av. Général-Guisan 15A
 CH-3960 SIERRE
 (Valais - Suisse)
 Fax (027) 55 10 66


Tavelli et C^{ie} SA
Distinctions obtenues par la Vinicole de Sierre


Expo Suisse Agricuture Lucerne 1954	1 Médaille d'or 1 Diplôme d'honneur
Concours National des vins Expo 1964 Lausanne	7 Médailles d'or 7 Médailles d'argent
Concours National 1991	7 Diplômes d'honneur
Foire Internationale viti- vinicole Ljubljana 1977-1978	14 Médailles d'or
1979-1982-1983-1987-1988	12 Médailles d'argent 26 Diplômes d'honneur
Expovina Zurich Fédération Suisse des Négociants en vins 1983-1987-1989-1991	4 Médailles d'or 9 Médailles d'argent 3 Diplômes d'honneur
Sopexa Maître Conseil en vins de France 1980-1981-1982- 1984-1985-1986-1988-1991	12 Médailles d'or
E.B.E. Concours œnolo- gique International Milan 1975-1976-1982-1988	5 Médailles d'or
Concours International des vins Bratislava 1974-1975-1976-1989	15 Médailles d'argent 8 Diplômes d'honneur
Le Monde Sélection Institut International de la qualité Athènes 88-Luxembourg 90	3 Médailles d'or 3 Diplômes d'honneur

J'aime bien acheter ici

J'aime bien acheter ici

Le rendez-vous des bons vins


Edgar Mabillard et fils
 Pépinières Viticoles
 Tél. 027 / 38 23 09
 1971 Champlan

LE RHYTON D'OR

**L'âme des terroirs
valaisans**
 GRANDS VINS DU VALAIS D'APPELLATION D'ORIGINE
JEAN-JACQUES DÉFAYES
 CH-1912 LEYTRON - VALAIS


DOMAINE DU MONT D'OR
 1962 PONT-DE-LA-MORGE
 Tél. 027/36 20 32 - Fax 027/36 51 78
**TOUTE LA RÉCOLTE MISE EN BOUTEILLES
AU DOMAINE**


**SOCIÉTÉ DES
PÉPINIÉRISTES-
VITICULTEURS
VALAISANS**

**Pour vos plants de vigne,
les pépiniéristes-viticulteurs valaisans
sont à votre service:**

- pour vous conseiller, vignerons,
dans le choix de différents cépages et
porte-greffes adaptés à votre région
- toutes les sélections spécifiquement
valaisannes et clones nouveaux sont
disponibles chez les membres de la société



EXPERTISES

ORGANISATIONS COMPTABLES

COMPTABILITÉ

AFFAIRES FISCALES

CONSEILS AUX ENTREPRISES

GESTION DE SECRÉTARIAT

un team jeune et dynamique

FIDUCIAIRE
ACTIS SA

CH -1951 SION



Photo : Michel Dupont, Mangny

**tapis
biaggi**

Une gamme
complète
Service soigné
chez le spécialiste
Pose à domicile

**Moquette
Tapis d'Orient
Parquet - Linos
Rideaux
Coupons**

Fermé le lundi
Livraison
gratuite

**ROUTE
DE SION
44-46
TÉL. 027
55 03 55**

PEPINIERES FAVRE-BERCLAZ
3973 VENTHONNE
TEL. 027 / 55 14 57 - 55 45 93



depuis 1940

*Plants de Vigne
Une sélection dans la tradition
des meilleurs cépages Valaisans*

Fauconnier

SIMON MAYE & FILS

Vignerons-encaveurs

SAINT-PIERRE-DE-CLAGES

Trémazières

Conseil de publication:

Président: Jacques Guhl, Sion.
Membres: Chantal Balet, avocate, Sion; Aubin Balmer, ophtalmologue, Sion; Marc-André Berclaz, industriel, Sierre; Ami Delaloye, urbaniste, Martigny; Xavier Furrer, architecte, Viège; Gottlieb Guntern, psychiatre, Brigue; Roger Pécorini, chimiste, Vouvry.



Organe officiel
de l'Ordre de la Channe

Editeur:

Imprimerie Pillet SA
Directeur de la publication:
Alain Giovanola

Rédacteur en chef:

Jean-Jacques Zuber

Secrétariat de rédaction:

Rue des Finettes 65
Case postale 840
CH-1920 Martigny 1
Tél. 026/218 813
Téléfax 026/218 832

Photographes:

Oswald Ruppen
Thomas Andenmatten

Service des annonces:

Publicitas SA, avenue de la Gare
1951 Sion, tél. 027/29 51 51
Fax 027/23 57 60

Service des abonnements, impression, expédition:

Imprimerie Pillet SA
Rue des Finettes 65
CH-1920 Martigny 1
Tél. 026/218 812
C.c.p. N° 19-4320-9, Sion

Abonnements:

12 mois Fr. s. 60.-,
étranger Fr. s. 70.-
Élegant classeur à tringles blanc,
pour 12 numéros Fr. s. 15.-

Ont collaboré à ce numéro:

Pierre Berclaz, Jean Bonnard,
Claude-Henri Carruzzo, Cilette
Cretton, Jocelyne Gagliardi, Marie-
Josèphe Luisier, Edouard Morand,
François Murisier, Bettina Mutter,
Jean-Marc Pillet, Lucien Porchet,
Charly Pralong, Isabelle Raboud-
Schüle, Daniel Rausis, Pascal
Thurre, Michel Veuthey.

La reproduction de textes ou d'il-
lustrations est soumise à autorisa-
tion de la rédaction.

Couverture: Dans la cave à barriques.
Photo Thomas Andenmatten.

Editorial

Jamais la viticulture valaisanne ne s'est portée aussi mal... et aussi bien. Commençons par ce qui cloche. Depuis une dizaine d'années, le prix de la vendange ne couvre plus les frais de production encourus par le vigneron. Celui-ci obtenait en 1980 plus de 4 francs pour un kilo de chasselas; il ne reçoit aujourd'hui que 3.50 francs. En termes réels, la rémunération a reculé d'un tiers.

Et ne croyez pas que la faute en soit aux commerçants qui auraient étoffé leurs marges. Eh! non, le marché des vins s'est effondré après les deux récoltes pléthoriques consécutives de 1982 et 83. Il aurait fallu pouvoir éliminer les vins excédentaires, souvent médiocres. Ils ont encombré les caves, grevé les bilans de lourdes charges financières, et souvent jeté le discrédit sur les vins du Valais.

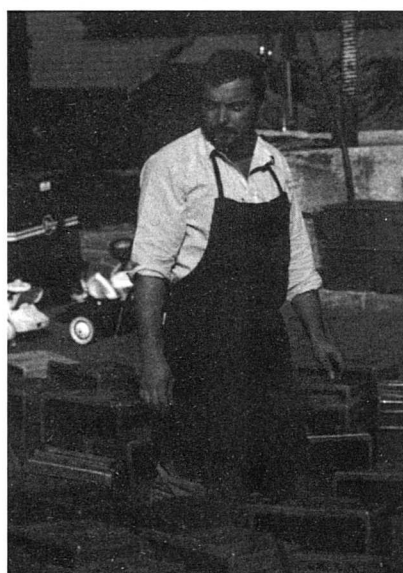
A force de bradages, on a fini par ramener les stocks à un niveau presque idéal. Mais les prix languissent, en l'absence d'une demande vive et spontanée. Une majorité de Suisses alémaniques considèrent nos crus avec suspicion et préfèrent notamment à nos fendants d'autres chasselas de moins belle venue. Ce n'est pas une question de palais, c'est affaire de confiance.

Or, pendant qu'elle traversait la décennie la plus terrible de son histoire moderne, la viticulture valaisanne opérait une véritable révolution. Dans les vignes, on a renouvelé l'encépagement en tenant compte du caractère des sols, et en substituant des critères de qualité à ceux de rentabilité. Dans les caves, une volée de jeunes œnologues, souvent formés dans les hautes écoles, a mis en œuvre des techniques affinées de vinification et développé de nouveaux crus. Jamais le Valais n'a proposé une telle variété de vins et à un tel niveau de qualité. Dans les milieux professionnels et chez les amateurs éclairés, on suit cette évolution avec attention. Reste à faire connaître la bonne nouvelle au grand public. Il y faudra quelques années encore. Mais nous progressons.

Jean-Jacques Zuber



Oswald Ruppen



Oswald Ruppen



Oswald Ruppen

Editorial

6

Vin, le renouveau

Le fendant n'existe plus!	8
Le terroir, gage de diversité	12
De nouveaux vins pour le Valais	14
Rouges... nouveaux?	15
Les gamays valaisans méritent leur succès	18
L'avenir des vins valaisans face à l'ouverture des marchés	21
Connaissance des vins suisses	23
Image de tradition et techniques modernes	24
Le boom des propriétaires-encaveurs	26
Mariages chez les Rouvinez	28
Ô étiquette, dis-moi si je suis bon?	34
Indications statistiques	38

Nature

Un coin de Corse	32
------------------	----

Vie culturelle

Calendrier culturel et récréatif du Valais	39
Alban Allegro, Prix Anker 1992	43

Magazine

Les faits de tout à l'heure	44
Rückblenden mit Seitenblicken	47
Potins valaisans	52
Mots croisés	52

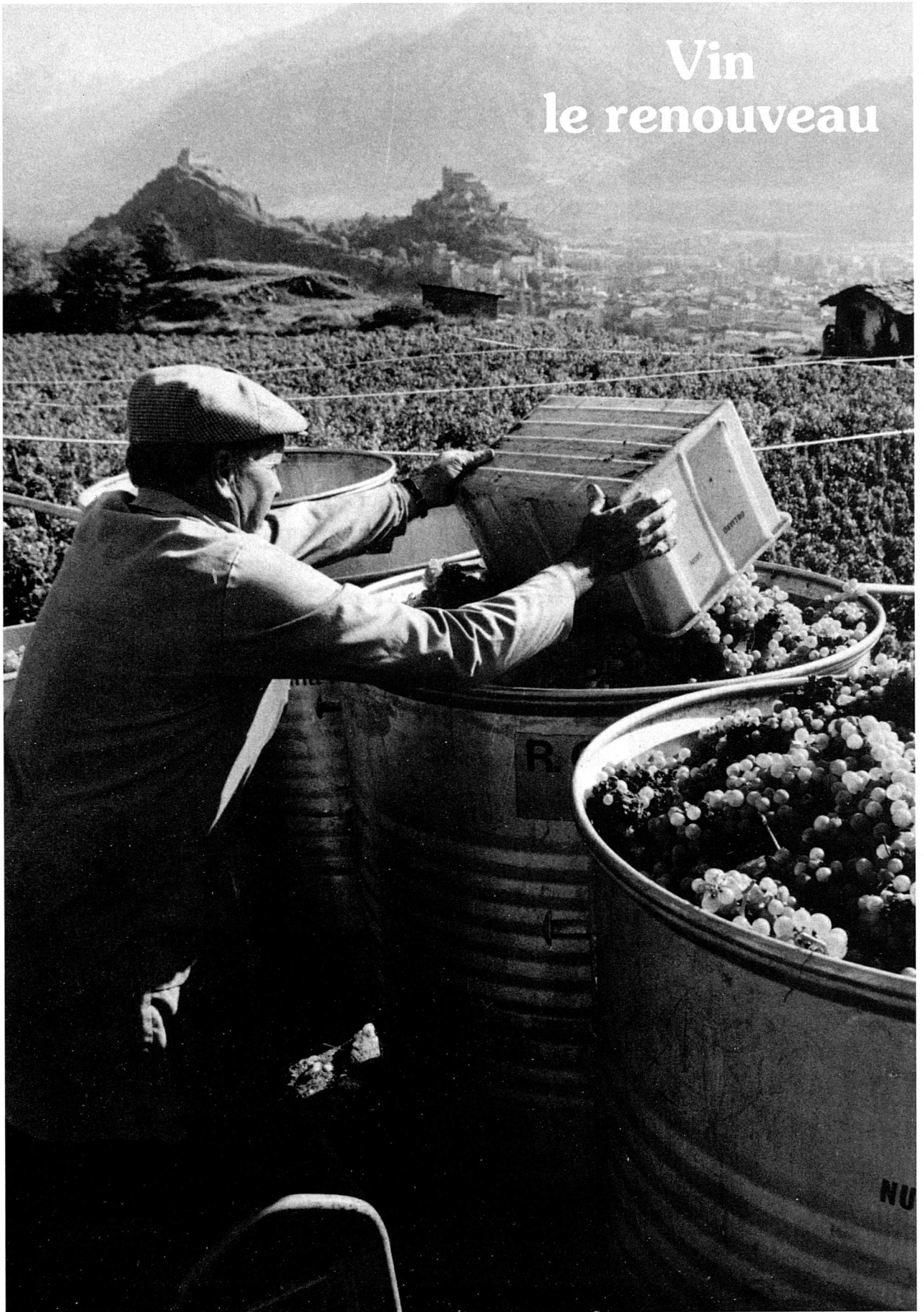
Droites lignes

En descendant des apôtres...	50
Nostalgie de l'avenir	57

Chronique de l'Ordre de la Channe

Viticulture suisse - Agenda	53
-----------------------------	----

Vin le renouveau





Oswald Ruppen

Simon, Axel, Jean-François et les autres...

Le fendant n'existe plus!

Raison sociale? Simon Maye et Fils. Mais à Saint-Pierre-de-Clages, on dit «la bande à Simon» ... car il ne faut surtout pas oublier Antoinette. Passion commune? le vin... et ensuite le fendant. Une passion qui remonte dans les sarments généalogiques, à David, Frédéric, Florentin dont l'histoire du cep a ici retenu les noms.

Un matin, le sécateur dans une main, le code des obligations dans l'autre, Simon le juriste renonce au droit... mais pas au droit chemin. On est en 1948. Le vin va désormais enfiévrer son existence et celle des siens, entrer dans le sang de tous les jours. Ecoutez Antoinette: «C'est devenu physique. Une demi-journée sans lui et la vie perd son sens. On revient à lui au galop. On l'aime parce qu'il nous oblige à bagarrer. On se pique au jeu. Nous autres, on lui doit tout. Après quarante ans, il nous donne encore cette chance de nous battre pour lui.»

**Le fendant,
c'est l'apéritif de l'Europe**

Que n'a-t-on pas dit sur le fendant? Il est tout à la fois «le Valais en blue-jeans» et «l'apéritif de l'Europe». Il

est indispensable à ce pays comme ces enfants qui vous donnent plus de soucis que d'autres. On ne peut plus s'en passer. Il est devenu raison d'être. On s'émerveille de l'amigne, de la malvoisie, on glorifie la dôle... et on boit du fendant. C'est le vin de tous les partages. Le seul qui vous laisse bien. C'est pour cela que c'est le vin le plus difficile à vinifier.

Le fendant est tour à tour, dans cette terre promise, le meilleur et le pire. Voici que le meilleur nous vient contre.

C'est le vin de toutes les conversations, de toutes les occasions, même de celles qui font le larron. Un vin de tous les diables. Il vous prend à la gorge midi, soir et matin. Aussi décontracté à l'enterrement qu'au baptême. A l'aise partout, en toute saison. Quand le gel griffe les lèvres de l'hiver ou quand la chaleur perle au front de l'été. Il ravit jeunes et vieux, femmes et hommes. C'est l'apéritif par excellence et pourtant il dérouille les spécialités à l'heure du dessert. Il faut entendre Simon, Antoinette ou leurs fils Axel et Jean-François en parler pour voir à quel point il est la Vie. Partez trois jours à l'étranger; vous lui sautez dessus à peine rentré. On revient toujours à lui. On commence par lui. On finit

par lui. Il n'y a pas un vin au monde dont on s'ennuie autant. Il n'y pas un terroir sur la planète où un vin est si bien dans sa peau. Tout lui convient ici: le sol, le climat, le vent, le fœhn, le soleil, la pente, la pluie, l'homme enfin dont il martèle les qualités. On le cultive en Provence mais le soleil l'assomme. On le bichonne en Allemagne mais le frimas l'énerve. C'est le Valais un point c'est tout. Il est tellement sûr de lui chez nous qu'il finit par nous donner du fil à retordre. Normal, avec 20 millions de litres par an.

Son origine est vaudoise – on s'en serait douté – malgré ses prétendus ancêtres turcs. On l'appelle fendant parce que sa graine fend sous la dent du soleil et parce qu'il se fend en quatre à la moindre soif. Le Valais a fait protéger l'appellation au point qu'il symbolise aujourd'hui ce canton d'un bout à l'autre de l'Europe, si ce n'est du monde. Au seul mot de «Valais», on vous répond «fendant», sous toutes les latitudes. Et après seulement: Rhône, Cervin ou raclette.

Rappelons, à l'intention de nos lecteurs d'Ushuaia et d'Ouagadougou, que le chasselas est le nom du cépage, tandis que fendant est le nom du vin qu'il produit en terre valaisanne. Nous avons rencontré la tribu Maye dans une idée précise. On a fait du fendant la «bonne à tout faire» du Valais viticole. On a fini par le mettre dans tous ses états. La coupe est pleine et le tournant décisif, si l'on veut que le fendant refasse l'étoile dans son verre. On a limité sa production, défini les zones qui l'épanouissent, cerné ses greffons en se méfiant des hautes sélections, et redoré son blason dans le maquis de la vente. Ça ne suffit pas. Il faut diversifier sa production, afficher ses origines, étiqueter son terroir au nom du bien boire.

C'est l'un des mérites de Simon et des siens d'avoir compris, depuis belle lurette, qu'il y a fendant et fendant, parce qu'il y a terroir et terroir. En faire un commun mélange, dans la chevauchée des régions, des bourgades, est un sacrilège gustatif et économique, une injure à ce divin nectar. On retrouve ici – on ne devrait pas le dire – la sagesse des Vaudois pour qui le dorin, dans son appellation banale, n'a jamais rien dit de bon.

Le vigneron avant l'œnologue

Pour les Maye de Saint-Pierre, la qualité est dans le détail, avec ou sans bouchons d'or aux Coupes de Suisse ou de Navarre. Le «détail», c'est la qualité du raisin tout d'abord. D'elle dépendent, selon Axel, les trois quarts de la réussite. La qualité du raisin suppose un terroir domestiqué, des plants minutieusement choisis, un soin du cep semaine après semaine, un arrosage dosé suivant le sol, un équilibre intransigeant dans la charge des sarmements, une limitation des engrais et des traitements, une date de récolte ciblée et par-dessus tout une vinification séparée suivant la provenance du cru. Jamais pourtant l'œnologue ne prendra le pas sur le vigneron.

Le fendant est un vin généreux, enthousiaste, turbulent. Faut surtout pas lui laisser faire ce qu'il veut. Faut le dresser. Il est déroutant par la faute de ceux qui n'ont pas su le comprendre, l'épauler. Il ne faut pas le confier à des terrains humides, lourds, froids. Il raffole du sec, du sol léger, caillouteux, fait de calcaire ou de schiste. Enfin, il faut le boire dans les deux ans. Les Maye sont tellement enracinés dans ces notions de terroir qu'ils ont flanqué sur le mur de leur cave les coupes des terroirs de leurs vignes, en guise de serment d'Hippocrate.

La bande à Simon sélectionne, diversifie depuis des années, ses bouteilles au gré des parchets de production. C'est l'un des secrets de la réussite. Le fendant ici n'existe pas, n'existe plus. On parle de Trémazières, de Fauconnier, de Moette, dans la poésie des lieux dits. Le terroir peut varier à un jet de pierre. Vous faites 300 mètres et l'arôme est différent. Faut surtout pas mélanger les récoltes, pour l'amour du ciel. Chaque vin a le berceau qu'il mérite, avant d'avoir le lit qui lui convient, dans le monde de la dégustation, de la soif, de la gastronomie et du plaisir.

Mélanger est un crime de lèse-majesté, car le fendant est un prince. Un prince en salopette mais un prince quand même.

Trémazières, c'est une terre béton, sèche, assoiffée, d'aspect clair. Ça vous donne un vin idéal avec le pois-

son par exemple. Le Fauconnier – «ce vin qui a des ailes», selon Gérard Perraudin – provient d'un sol à texture différente, graveleux, teinté d'humidité, qu'on n'a jamais besoin d'arroser, même aux années sèches. Ça donne un vin friand, élégant. Il n'a pas son pareil pour la raclette ou la fondue. Le Moette, quant à lui, est aux anges sur les «tablards» pentus, à forte exposition. Il se nourrit de schiste, de «brisé». Il sent la Provence et le pin. Il a un clin d'œil complice pour la bartavelle et le lézard vert. Faut l'arroser, comme l'homme qui le caresse. Il adore la bonne table et a un faible pour les viandes blanches, les sauces structurées, le champignon, le saumon. Le Moette est un vin collet monté. Il est ardonnin. Il a des prétentions de «spécialité», tout fendant qu'il est. Il nargue ses compagnons jusque dans son prix. Tous les trois bien sûr se disputent les apéritifs. Le Trémazières cependant est plus revigorant à la giboulée et le Fauconnier plus rafraîchissant à la canicule.

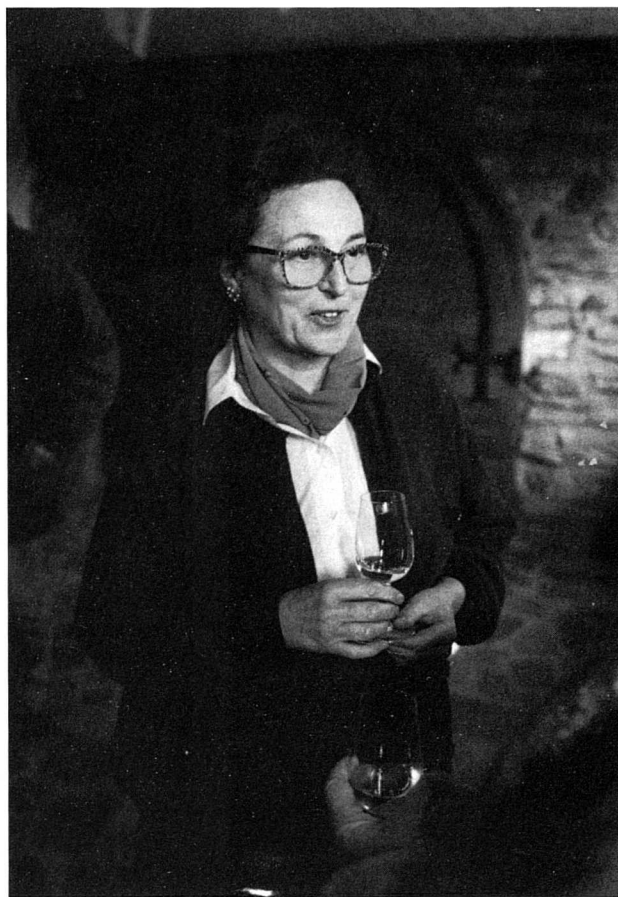
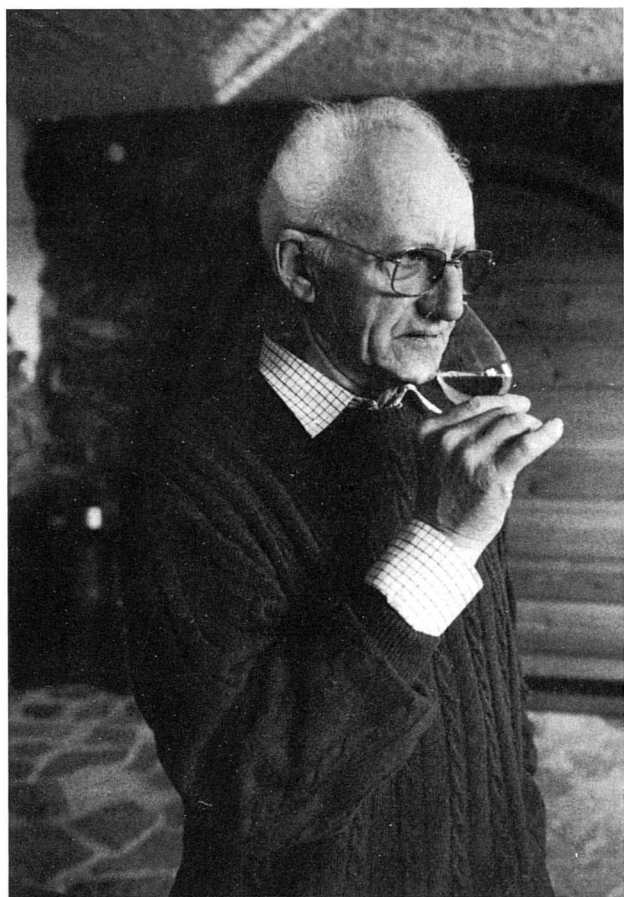
Diversifier ou se saborder

L'encaveur valaisan averti doit désormais élever plusieurs fendants, séparer les cuvées, s'il ne veut pas se saborder dans l'univers marchand qui l'attend.

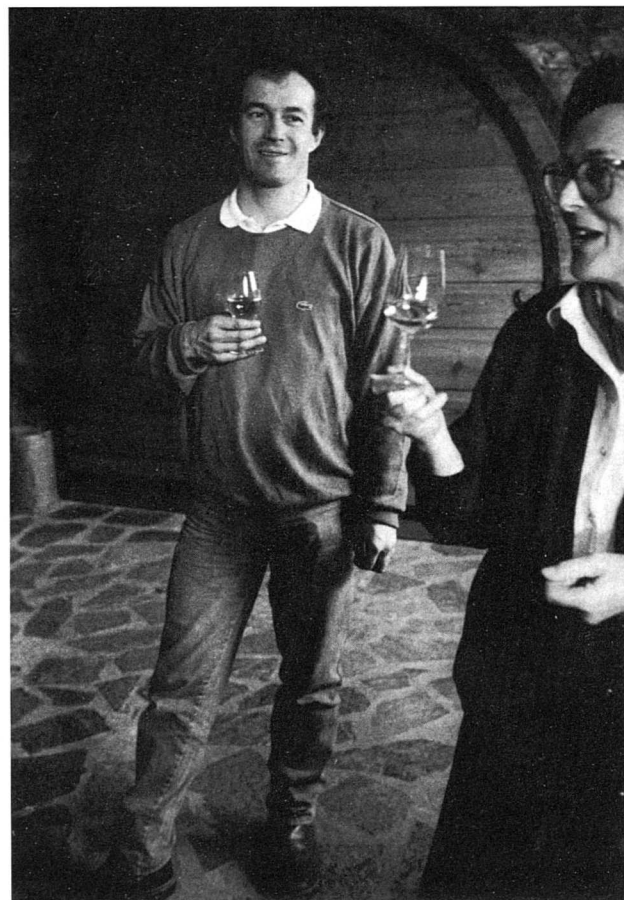
Cette voie difficile, prônée par le Valais des jeunes, donne du punch aux humbles encaveurs face aux géants du commerce. Il s'ensuit un conflit larvé. Mais les grands d'aujourd'hui se mettent aussi à diversifier leur fendant. «Ce n'est pas pour rien», enchaîne Antoinette qui n'avait rien dit depuis un moment. Maligne comme l'arvine, cette «déesse du vin» échappe à tous vos pièges. Lorsqu'on lui demande sournement ce qu'elle pense d'un fendant de rive gauche, elle a la réponse qu'il faut: «C'est un vin intéressant.» Tellement intéressant qu'il faut vite le boire.

Heureuse famille rencontrée, un matin de soleil, dans cette vallée des dieux, tout entière vouée au culte du cep. Une famille qui ne demande qu'à bavarder des heures à flacons rompus pour vous apprendre que «le meilleur vin n'existe pas», puisque la qualité est sans limites... comme tout ce qui est divin.


Pascal Thurme



Oswald Ruppen



Le terroir, gage de diversité



Il règne une certaine confusion dans le grand public lorsqu'on utilise le mot «terroir». En effet, le terme ne comprend pas seulement l'idée de la qualité de la terre, mais toute une série de paramètres favorables ou non aux cultures agricoles. Il faut donc y englober également l'exposition, la pente, le climat du site, la continentalité et les autres facteurs édaphiques comme la granulométrie, le pH, l'humus, la roche etc.

En Valais, la diversité des terroirs est telle qu'elle permet la culture d'un très grand nombre de cépages que nous envie nos voisins, même au-delà de nos frontières...

Certes, le chasselas qui donne le fendant en Valais est le plus important des cépages blancs cultivés en Suisse (45% de la surface et 60% de la production). Le sylvaner, curieusement appelé «rhin» chez nous, occupe le deuxième rang; viennent ensuite le riesling, le riesling-sylvaner, le pinot gris qui donne la malvoisie, le chardonnay utilisé dans les grands vins blancs de Bourgogne et les champagnes «blanc de blanc», l'aligoté, la marsanne blanche que l'on connaît sous le nom d'ermitage, le muscat du Valais et le salvagnin blanc qui donne le vin jaune du Jura et en Valais le païen ou heida.

Mais ce sont les cépages typiquement valaisans, inconnus ailleurs, qui représentent de ce fait un apport très original dans la gamme des blancs européens: l'arvine, l'amigne, l'humagne blanc et la rèce qui servait à produire le fameux vin des glaciers.

Ceux-ci donnent ce qu'il est convenu d'appeler les «spécialités valaisannes». La plupart d'entre elles sont tardives et ne peuvent être cultivées dans d'autres vignobles suisses. L'ampélographe (scientifique qui étudie les cépages) découvre ici des raretés introuvables ailleurs dans le monde!

Les nouveaux

Les nouveaux cépages, avant d'être cultivés officiellement, doivent faire l'objet d'une homologation. Proposés par les stations fédérales de recherches agronomiques, ils sont ensuite homologués par l'OFAG, l'Office fédéral de l'agriculture. Mais les cantons peuvent émettre certaines restrictions. Ainsi, Neuchâtel n'autorise pas la culture du gamay, qui n'atteindrait pas une maturité suffisante dans ce canton.

Deux nouveaux cépages blancs ont ainsi fait leur apparition en fin 1992, le charmont et le doral. Le charmont est issu du croisement entre le chasselas et le chardonnay obtenu à la Station fédérale de recherches agronomique de Changins. Il s'agit du clone N° 1-33. Ce terme technique et rébarbatif signifie simplement, en général, que ce plant est obtenu dans la première ligne d'essais sur le 33^e plant. Un clone représente un ensemble d'individus reproduits par voie asexuée à partir d'un ancêtre commun. Ils ont rigoureusement la même constitution génétique. On les obtient, par exemple, par bouturage. Le doral provient également du croisement entre chasselas et chardonnay, mais il s'agit ici du clone N° 1-21.

Ces nouveaux cépages sont ainsi choisis en fonction de leur résistance aux maladies et à la coulure, de leur vigueur, de leur précocité, de leur potentiel de production et de leurs qualités organoleptiques, et particulièrement gustatives. Quel peut être l'avenir de ces nouveaux cépages?

L'avis des professionnels

Jean-Pierre Schifferli est agro-ingénieur, conseiller en matière de protection des plantes. «Vinoma-

niaque», il pratique l'œnologie familiale. Il concilie ainsi métier et passion. Nous avons recueilli son avis sur l'avenir de ces nouveaux cépages.

— *Quel est l'intérêt du charmont et du doral?*

— Des cépages comme le charmont et le doral présentent certaines qualités de résistance aux maladies. Ils paraissent aussi moins «pourrisseux». Ils supportent en outre toutes les tailles, comme le chasselas. Leurs qualités organoleptiques sont bonnes.

— *Mais 2 ou 3 nouveaux cépages ont-ils leur raison d'être dans un vignoble comme toute limité et qui offre déjà une telle diversité?*

— Ces cépages pourraient combler certaines lacunes ou remplacer des plants plus sensibles dans les zones moins favorisées. Les cépages sensibles devraient être réservés aux endroits abrités, la sensibilité étant liée à la période de floraison.

L'apparition de nouveaux cépages peut représenter un atout de plus pour certaines communes viticoles moins favorisées climatiquement. Elle augmente la diversité de la production qui est déjà très grande en Valais. La gamme des vins s'enrichit encore.

Ces cépages peuvent aussi présenter un certain intérêt dans les assemblages. Il ne faut pas oublier que les assemblages donnent parfois des réussites devenues célèbres. Ainsi, le fameux Châteauneuf du Pape contient-il treize cépages différents...

— *Quels sont leurs inconvénients?*

— Toute remise en question d'une parcelle présente des inconvénients. Il faut en effet trois ans de culture pour atteindre 50% de la récolte souhaitée. A la quatrième feuille, on obtient déjà une récolte normale. Mais on considère ensuite qu'il faut huit ans pour que la vigne puisse exprimer de façon optimale son potentiel organoleptique. Ceci tient à divers facteurs comme l'enracinement, et à l'installation du plant dans son nouvel environnement.

— *Une meilleure mise en valeur des cépages existants ne serait-elle pas plus avantageuse?*

Certes, on n'a pas encore exploité



Jean-Marc Pillet

Jean-Pierre Schifferli dans sa vigne de gamaret, un nouveau cépage rouge, au Sommet-des-Vignes sur Martigny

toutes les qualités des cépages traditionnels existants. On peut encore améliorer manifestement les caractéristiques des porte-greffes par exemple, leurs affinités avec le cépage, le terroir etc. On peut aussi mieux choisir les cépages selon les régions.

Michel Pont, ingénieur agronome à l'Office cantonal de la viticulture, abonde dans le même sens. Il cartographie actuellement tout le vignoble valaisan pour améliorer les encépagements. Ce travail s'élabore étroitement avec les 69 communes viticoles du canton qui participent activement à la mise en valeur du vignoble existant. Les critères scientifiques, c'est-à-dire mesurables (pente, exposition, ensoleillement, sol, etc.) sont pris en considération. Les critères «empiriques» sont aussi utilisés: les vigneronns sont consultés pour leur savoir transmis de génération en génération. Ces connaissances revêtent souvent une valeur historique primordiale...

Il propose donc à ces communes de déterminer des secteurs homogènes où tel ou tel plant s'exprimera le mieux. Dans un premier temps, ce travail de longue haleine sert surtout à supprimer les aberrations, ce qui signifie modifier les encépagements mal adaptés. On

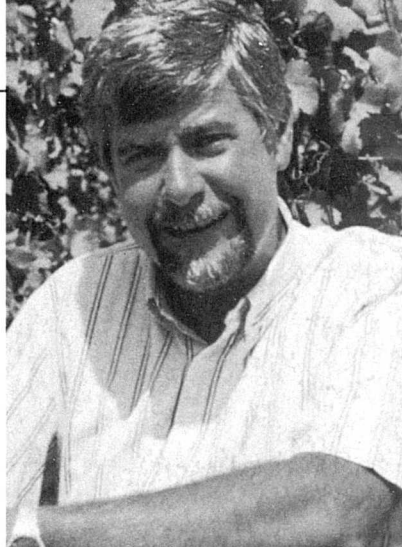
ne peut «faire» de la petite arvine dans de mauvaises conditions climatiques.

En revanche, tous les types de petite arvine existants seront préservés et sélectionnés en fonction de leurs qualités intrinsèques ou de leur adaptation aux conditions locales.

Michel Pont est très sceptique sur l'avenir de nouveaux cépages comme le charmont et le doral. Ils n'auront probablement dans le futur qu'une valeur anecdotique. Ils connaîtront certainement plus de succès dans le canton de Vaud, où la gamme des spécialités est beaucoup moins large et les conditions moins favorables à la culture de la vigne et à la diversité.

Aujourd'hui les «spécialités valaisannes» ne représentent que les 8% de l'encépagement total. Vingt-huit hectares seulement ont été «reconstitués» selon les meilleurs critères. Il y a encore du pain sur la planche, mais le Valais mise déjà avec succès sur son originalité insurpassable et sa mosaïque de terroirs uniques. Préalablement, tout un travail d'information doit être mis sur pied auprès du public et des vigneronns pour promouvoir cette diversité. C'est la seule manière d'affronter le marché européen avec optimisme....

Jean-Marc Pillet



Expériences concluantes avec des cépages méconnus

La viticulture suisse vit actuellement une phase d'ouverture sur de nouveaux cépages étrangers. L'expérimentation n'est toutefois pas l'apanage des seules stations fédérales de recherches. Certains privés se sont aussi lancés dans l'élaboration de vins à partir de cépages jusqu'ici méconnus en Suisse.

Pépiniériste et vigneron-encaveur à Venthône, Simon Favre a tenté l'aventure avec deux nouveaux cépages, un rouge et un blanc. A l'origine de cette démarche, la curiosité du professionnel. Son rôle, selon M. Favre, est de promouvoir de nouveaux cépages et d'en assurer la pérennité.

Plusieurs années d'expérimentation sont toutefois nécessaires avant de passer à la phase de promotion. Le cépage doit supporter le climat et la vinification doit déboucher sur un vin de qualité. L'introduction de nouveaux cépages présente par ailleurs quelques risques.

Point trop n'en faut

Il existe en Suisse une liste fédérale d'une quarantaine de cépages homologués ainsi que des listes cantonales. Depuis le 1^{er} janvier 1993, les cantons peuvent autoriser des cépages qui n'existent pas sur la liste fédérale, explique François Murisier, de la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins (VD). En Valais, tous les cépages de la liste fédérale, actuellement en révision, sont autorisés. Certains cantons l'ont en revanche restreinte.

Un nouveau cépage peut faire bénéficier un encaveur d'une spécialité exclusive, auquel cas il a de bonnes chances de vendre toute sa production. si le cépage s'étend, on court le risque d'avoir une production importante qui se vend mal, précise M. Murisier.

Nouveaux vins sur le marché

Expérimentation n'est pas toujours raison

La station fédérale de Changins expérimente actuellement une vingtaine de variétés affirmées et connues à l'étranger, ainsi qu'une centaine de variétés créées. Rares sont celles qui débouchent sur une homologation, mais les conditions climatiques de certaines régions permettent malgré tout l'élaboration de vins intéressants, malgré l'abandon de l'expérimentation.

Ainsi le viognier, un cépage blanc de la région de Tain l'Hermitage en France. Expérimenté par la station fédérale sur le domaine de l'Etat du Valais à Leytron, il a été abandonné car les vins élaborés n'ont pas donné les résultats attendus. Séduit par les qualités du vin issu de ce cépage en France, Simon Favre a néanmoins obtenu l'autorisation de greffer mille pieds et de les planter.

La première récolte, en 1991, a donné un meilleur résultat qu'à Leytron, avoue François Murisier. Le vigneron-encaveur, de son côté, s'est dit satisfait de cette première expérience. Ce cépage donne un vin aromatique qui ne peut être comparé à aucun autre produit en Valais. Les grappes ne sont pas trop compactes et le risque de pourriture est ainsi limité.

La récolte 1992, vendangée à 104 degrés Oechsle, permettra une comparaison avec le vin de 1991 récolté à 91 degrés Oechsle. Pour évaluer au mieux les deux vins, les conditions des récoltes sont demeurées identiques. Tant en 1991 qu'en 1992, Simon Favre a laissé trois grappes par cep. Il faudra encore une à deux récoltes expérimentales avant d'en arriver à l'équilibre recherché.

En provenance d'Afrique du Sud

Autre cépage mis sur le marché par l'encaveur de Venthône: le pinotage. Issu d'un croisement de pinot noir et de ceinsault, il est cultivé essentiellement en Afrique du Sud. Pratiquement inconnu en Suisse et jamais expérimenté par les stations fédé-

rales, il présente, selon Simon Favre, des qualités intéressantes, surtout pour des assemblages, avec le pinot noir notamment pour en améliorer les capacités de vieillissement.

En 1982, Simon Favre obtient des sarments, rapportés d'Afrique du Sud par son beau-père, qu'il greffe sur une centaine de pieds. Depuis 1987, les vinifications successives ont permis d'expérimenter le produit. Trois ans durant, il en a vinifié vingt-cinq litres. Une quantité insuffisante pour évaluer le vin. Il a donc augmenté sa production à cent cinquante litres.

François Murisier ne cache pas que les résultats obtenus sont intéressants, et plusieurs pépiniéristes alémaniques en ont demandé des greffons. Simon Favre entend développer davantage ce cépage pour atteindre une production de cinq cents litres par année et, pour-quoi pas, obtenir son homologation.

La passion de l'encaveur

Passionné de nouveautés, Simon Favre n'hésite pas à se lancer dans les spécialités les plus diverses. Le raisin est un produit en quasi-totalité importé au fil des siècles. A l'époque romaine sont arrivés des cépages tels que l'humagne ou l'arvine. Durant la longue période du mercenariat helvétique ont été rapportés l'ermitage ou la malvoisie. Avec l'essor du chemin de fer, ce sont le chasselas et le riesling qui ont conquis le Valais. Actuellement, l'ouverture internationale a permis de connaître le chardonnay ou le cabernet sauvignon.

Cet esprit d'ouverture, mais aussi et surtout le climat dont jouit le Valais, permet de réaliser de nouveaux essais. Simon Favre en apporte la preuve sur ses vignes et dans sa cave où l'amateur trouve vingt-deux crus en bouteilles différents. La dôle blanche flétrie, la malvoisie flétrie, le chardonnay en fût de chêne côtoient la syrah, l'humagne rouge et blanc, le païen, le riesling ou encore l'amigne, sans oublier les crus valaisans les plus répandus, fendant, johannisberg, pinot noir et gamay.

Pierre Berclaz

Rouges... nouveaux?



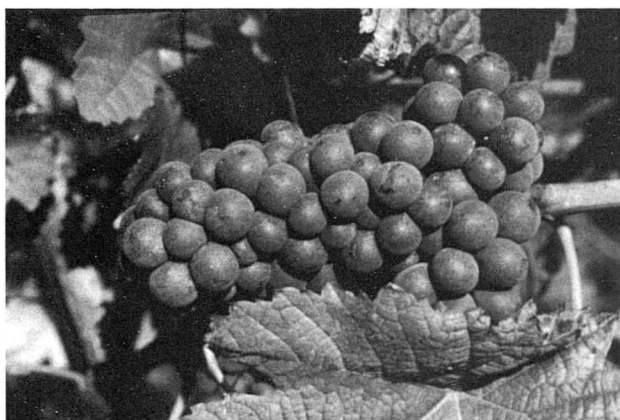
Le Valais est un pays riche en mines pauvres, apprenait-on autrefois sur les bancs d'école. Nous pourrions aujourd'hui paraphraser cela en disant que le Valais est un pays riche en cépages de faible importance. On y cultive en effet environ 40 cépages, mais les quatre grands que sont le chasselas-fendant, le pinot, le gamay et le rhin occupent à eux seuls plus des 90% de la surface viticole du canton. Les 36 autres ne couvrent guère plus de 400 hectares. La grande majorité (%) des variétés plantées en Valais sont blanches mais les cépages rouges occupent davantage de surface. Le pinot et le gamay représentent déjà à eux seuls plus de la moitié

L'affirmation des anciens

Parmi les cépages rouges qui prennent de l'importance, il faut citer d'abord **l'humagne rouge**, qui s'étend actuellement sur une surface de 44 ha. Implanté depuis le début du siècle en Valais, ce cépage s'est surtout répandu durant les vingt dernières années. Il présente de grandes similitudes avec le petit rouge cultivé en vallée d'Aoste, mais n'a par contre rien de commun avec l'humagne blanc, à part le nom. L'humagne rouge est un cépage tardif à réserver aux meilleures expositions du Valais. Dans ces situations, il peut donner

tés, avec des arômes de fruit finement épicés.

Dans l'ordre d'importance, c'est le rouge du pays qui vient ensuite avec une surface de 14 ha. Ce cépage autochtone a presque failli disparaître. Baptisé du beau nom de **cornalin** dans le Valais romand, il connaît aujourd'hui un regain d'intérêt. En très bonne année, il peut donner un vin de garde remarquable, d'un rouge violacé soutenu. Le cornalin est très capricieux au niveau du rendement, des fortes productions pouvant entraîner l'alternance. La suppression de grappes en années trop généreuses réduit ce phénomène et favorise la maturité. Le cornalin mûrit tardivement et exige



L'humagne rouge s'est beaucoup développé durant ces dernières années en Valais. Il occupe actuellement une surface de 44 ha.



Le cornalin exige d'excellentes expositions. En très bonne année, il peut donner un vin de garde remarquable.

du vignoble. Depuis quelques années, la production de vin rouge égale, voire dépasse celle de vin blanc.

La vocation du Valais à produire des vins rouges bien structurés et dotés d'une personnalité marquée s'affirme de plus en plus. Des anciens et des nouveaux cépages rouges se développent pour être utilisés en assemblage ou vinifiés purs. A l'intérieur des variétés, le choix s'oriente toujours plus vers des sélections ou des clones hautement qualitatifs. Ainsi, pour le pinot, l'intérêt se porte sur des types à petites baies, comme le pinot «Valais», le cortailod ou des nouveaux clones de Bourgogne qui donnent des vins nettement supérieurs à ceux des types à grosses baies.

de grands vins corsés, souples et bien typés, aux caractères sauvages et rustiques.

La syrah arrive avec ses 19 ha en quatrième position des cépages rouges cultivés en Valais. Variété traditionnelle des Côtes du Rhône, la syrah s'est étendue dans les vignobles du Midi de la France où elle est considérée comme un cépage améliorateur. De maturité tardive, la syrah est exigeante en chaleur. Seules les meilleures expositions du Valais lui assurent une maturité suffisante (plus de 90° Oechsle) à condition de limiter sévèrement ses rendements qui peuvent être trop généreux. Il faut viser moins d'un kilo par m²; à défaut, les vins seront grossiers et verts. Les bons vins de syrah sont intensément colorés, bien charpen-

de ce fait d'excellentes expositions. Les cépages d'origine bordelaise, tels que le **cabernet sauvignon**, le **cabernet franc** et le **merlot**, sont expérimentés depuis quelques années dans le vignoble valaisan. Ces variétés sont très diffusées dans le monde. Leur intérêt va grandissant, surtout pour le cabernet sauvignon qui devient, avec le chardonnay dans les blancs, le cépage international à la mode. Il faut donc que les vins de ces cépages soient excellents, si l'on veut dépasser le niveau d'une curiosité locale.

Ces cépages mûrissent bien dans les bons coteaux viticoles du Valais. Le merlot arrive le premier à maturité, suivi du cabernet franc et du cabernet sauvignon. Les vins de merlot sont souples, ronds et rapi-

dement mûrs. Ceux du cabernet sauvignon sont au contraire plus tanniques et plus âpres. Ils doivent vieillir pour atteindre leur plénitude. Si les raisins sont insuffisamment mûrs, les vins sont marqués par un arôme persistant et peu agréable de poivron vert. Le cabernet franc donne des vins moins tanniques et surtout moins acides que le cabernet sauvignon. A Bordeaux, ces trois variétés sont souvent vinifiées en assemblage dans des proportions propres à chaque domaine. De tels assemblages ont également été testés en Valais, avec des résultats souvent intéressants. L'expérience mérite d'être poursuivie, tout en gardant à l'esprit que le vignoble valaisan ne

male. Les vins de diolinoir sont très colorés, tanniques et corsés avec des parfums plutôt neutres. Le diolinoir peut être assemblé avec le pinot et le gamay. Il confère alors aux vins une structure et un potentiel tannique susceptibles d'améliorer sensiblement leur aptitude au vieillissement.

Les deux autres nouveaux cépages proviennent du croisement du gamay par le reichensteiner, cépage blanc allemand. Ils portent les noms de **gamaret** et de **granoir**. Le gamaret mûrit pratiquement en même temps que le pinot noir, mais est beaucoup plus résistant à la pourriture. Il donne des vins riches en couleur et en tanins, avec des arômes légèrement

authentiques et diversifiés. Alors que la plupart des produits de consommation ont tendance à se standardiser et à se banaliser, le vin cherche à se personnaliser fortement. Son harmonie et sa typicité résultent d'une bonne adéquation entre le cépage, le sol et le climat.

François Murisier
Station fédérale
de recherches agronomiques
de Changins,
Centre viticole du Caudoz,
Pully



Le cabernet sauvignon est le cépage international à la mode. Il arrive à maturité dans les bons coteaux viticoles du Valais.



Le diolinoir, nouveau cépage issu du croisement entre le rouge de Diolly et le pinot noir, intéresse beaucoup les vignerons du Valais.

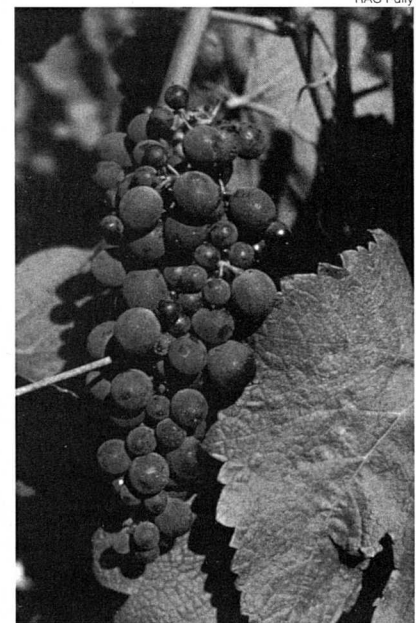
peut guère affirmer son originalité au travers de cépages si largement répandus.

L'apparition des nouveaux

Trois nouveaux cépages rouges, obtenus par croisement à la Station fédérale de Changins, ont été récemment introduits dans la liste fédérale des cépages. Ils sont en cours d'expérimentation en Valais. Le **diolinoir**, issu du croisement entre le «rouge de Diolly», variété probablement d'origine française, et le pinot noir, est celui qui intéresse le plus les vignerons valaisans. Il mûrit quelques jours après le gamay. Son raisin est peu sensible à la pourriture et peut de ce fait être récolté à maturité opti-

épices. Le granoir arrive à maturité quelques jours avant le pinot. Son vin est fruité, très intenses coloré, mais peut manquer d'acidité. Le mélange gamaret-granoir est intéressant, le premier apportant la charpente et le second le fruité et le moelleux. L'assemblage de ces deux cépages avec le gamay peut présenter un certain intérêt, selon le type de vin recherché. Le gamaret et le granoir peuvent trouver une place dans les parchets les moins favorisés du vignoble valaisan. Leur expérimentation doit être encore poursuivie en Valais. Il est trop tôt pour juger de leur avenir. L'évolution récente de l'encépagement valaisan montre que le choix s'oriente toujours plus vers des cépages capables de donner des vins de haute qualité, originaux,

La syrah est assez sensible à la coulure si une période de froid survient pendant la floraison.





Les gamays valaisans méritent leur succès

Depuis une dizaine d'années, les gamays du Valais, vendus en bouteille et non plus seulement assemblés au pinot noir pour donner structure et fruité à la dôle, connaissent un réel engouement auprès des consommateurs. Snobisme? Trois jeunes propriétaires-encaveurs – Gérard Besse des Rappes, Benoît Dorsaz de Fully et Gérard Raymond de Saillon – n'attribuent pas le succès du gamay à un phénomène de mode.

Vieux cépage répandu dans tout le Valais, le gamay apprécie particulièrement les sols granitiques des coteaux situés entre Martigny et Saillon. «Il trouve à Fully, au pied du Chavalard, une terre qui lui sied à merveille», déclare Claude-Henri Carruzzo. Les propos du chef de l'Office cantonal de la viticulture recueillent l'entière approbation de Benoît Dorsaz. Ce jeune propriétaire-encaveur de 29 ans a inauguré à Fully l'an dernier, sa «Cave Coronelle». Il explique: «Fully est un vignoble idéal pour le gamay, car ce cépage développe d'une façon



Benoît Dorsaz, Fully

Oswald Ruppen

optimale ses arômes dans une terre légère, pas trop calcaire et peu argileuse comme la nôtre. Au début du siècle, le vignoble de Fully, concernant les cépages rouges, était planté à 90% en durize appelée rouge de Fully, puis en petite dôle. Le gamay apparaît dès 1920, mais son extension date des années qui ont suivi la Seconde Guerre mondiale.»

Dans leurs caves, les vignerons fullériens, comme d'ailleurs ceux de Martigny-Combe et de Saillon, ont toujours bu de leur gamay. On sait que ce vin charpente les meilleures dôles valaisannes auxquelles il apporte son fruité. Vendu en bouteille depuis les années 80, le gamay remporte assez vite du succès. Benoît Dorsaz fait volontiers son éloge: «Le gamay est fruité,

peu tannique et se boit jeune. Il est apprécié en mangeant et accompagne fort bien les plats gastronomiques. Les gens recherchent aujourd'hui des vins friands, faciles à boire. Ils apprécient dans le gamay son fruité aux odeurs de fraise et de cassis. Celles-ci me rappellent la mousse sur la confiture de fraises.» Benoît Dorsaz coiffe deux casquettes, celle d'œnologue diplômé de Changins et celle de maître viticulteur. En 1986, il reprend la cave paternelle qu'il rénove en 1990. Son père Marcelin y encavait du vin en vrac depuis 1973. Benoît, quant à lui, s'oriente dès le départ vers les vins «haut de gamme» (onze spécialités) parmi lesquels ses fameux gamays issus de parchets sélectionnés. «Le gamay des Perches, au cœur du vignoble de

Fully, est plus structuré, plus austère mais plus racé que celui de mes vignes des Follatères», dit-il en précisant que ce cépage est plus sensible à la technique de vinification qu'au terroir lui-même. «Je fais des gamay assez costauds qui peuvent attendre l'hiver suivant avant d'être bus. Je cherche un bon équilibre entre le fruité et la tenue en bouche», ajoute-t-il.

Dans la production de la Cave Coronelle, le gamay ne représente qu'une petite quantité tout particulièrement choyée par Benoît Dor-saz. Il appelle même sa «poupon-

cépages de pinot et de gamay étaient souvent mélangés, ce qui donnait à la dôle de Saillon son caractère. D'ailleurs, plus on descend le cours du Rhône et plus les dôles ont du gamay. Ce cépage apporte à la dôle son fruité et sa couleur. Le pinot a de la finesse, du velouté, de l'ampleur. Le mélange des deux est fantastique.»

Depuis 1984, Gérard Raymond vend du gamay en bouteille. Il sélectionne avec soin ses parchets, donnant la préférence aux terrains de gravier sur les rives de la Salentze, non loin de la chapelle

Jusqu'en février, Gérard Raymond a présidé Vitival, organe qui regroupe 280 vignerons valaisans pratiquant la technique de production intégrée, technique qui a marqué un tournant dans l'économie viti-vinicole du canton. «Les vignerons déploient de grands efforts au niveau de la production. Dommage qu'ils ne soient pas encore récompensés.»

Gérald Besse, de Martigny-Combe, a d'abord appris à maîtriser la vigne avant de faire du vin. Dès 1979, il entreprend la création de son vignoble, par achat et reconstitution. Ses vignes sont situées principalement dans la zone de Champortay au-dessus de Martigny, entre Plan-Cerisier et la route de la Forclaz. Il y a planté des cépages tels que fendant, pinot, malvoisie et, bien sûr, gamay. «Notre région est propice au gamay. Les vignerons d'ici l'ont toujours vinifié. On a retrouvé d'anciennes étiquettes. En 1966, par exemple, un ballon de gamay était vendu septante centimes à Martigny-Croix», explique Gérald Besse, qui ouvre aux Rappes en 1984 la cave qui porte son nom. Dès le début, le jeune propriétaire-encaveur fait du gamay en bouteille qui recueille, déjà au second millésime, les faveurs des consommateurs. «Le gamay de Champortay est fruité. Il a du corps et une belle structure. Lors de la vinification, je recherche de grands contrastes d'arômes au nez», explique Gérald Besse. En 1991, il est le premier à commercialiser du gamay de Bovermier, non sans quelque hésitation préalable. Résultat? Les dégustateurs les plus avertis sont étonnés et «surpris en bien».

Gérald Besse estime que les gamays méritent leur succès. Ce n'est pas une mode. «Aujourd'hui, les gens recherchent dans un vin son fruité et le trouvent dans le gamay. Ils apprécient ce genre de cru qu'ils boivent même volontiers à l'apéritif», dit-il en relevant: «Le consommateur redécouvre dans le gamay un produit qu'il avait oublié ou sous-estimé. Avant de déguster un gamay, les personnes les plus sceptiques sont souvent celles qui le confondent avec le goron.»



Gérald Besse, Martigny-Croix

Oswald Ruppen

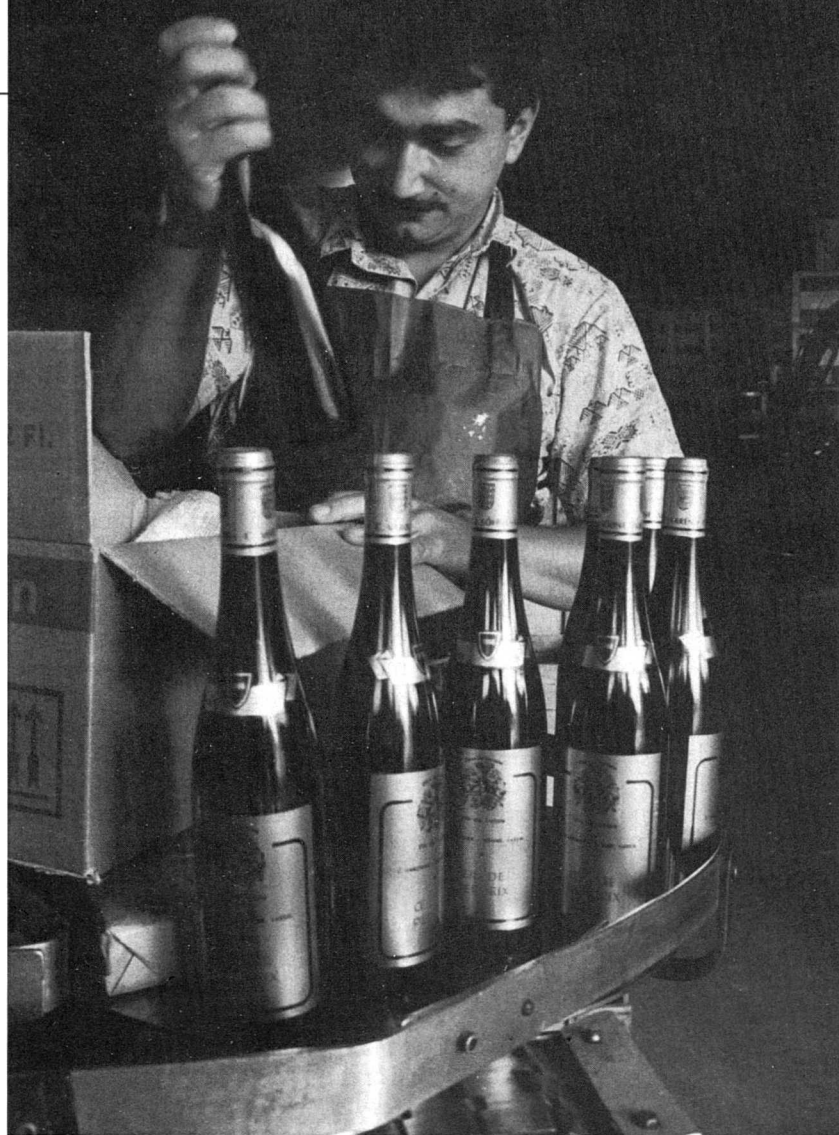
nière» les divers échantillons destinés aux essais d'assemblages. «J'aime comprendre pourquoi ce que je fais donne tels résultats», déclare-t-il en avouant «sa confiance aveugle dans la nature». Tout son domaine est travaillé en production intégrée et les rendements sont strictement limités.

«J'aime beaucoup le gamay! C'est un vin léger, fruité, plaisant qui convient très bien à la gastronomie actuelle», avoue d'emblée Gérard Raymond, 37 ans, qui exploite la Cave du Vieux Saillon fondée par son père Marc en 1948. «Nous avons toujours eu du gamay à la cave, mais nous l'avons toujours vinifié à part», ajoute le jeune œnologue et maître-viticulteur qui relève: «A Saillon, les vignerons avaient tous leur petit tonneau de gamay. Dans les vieilles vignes, les

Saint-Laurent. «Le moment des vendanges est un facteur important pour le gamay. Je vendange tôt car je recherche 88 à 90 degrés œchslé», précise-t-il.

Gérard Raymond ne pense pas que le succès actuel du gamay soit un phénomène de mode, donc éphémère. Il répond plutôt à une tendance générale qui dirige les consommateurs, depuis une quinzaine d'années, vers des vins plus légers. Mais Gérard Raymond reconnaît qu'il y aura toujours une «clientèle dôle». «Au départ, à cause de l'appellation «gamay romand», nos gamays valaisans ont eu de la peine à s'imposer, car on les associait à des vins déclassés. Il était difficile de présenter du gamay à la cave. Quand les gens le dégustaient à l'aveugle, ils étaient à la fois étonnés et enchantés», se souvient-il.

Marie-Josèphe Luisier



Oswald Ruppen

L'avenir des vins valaisans face à l'ouverture des marchés

Le vin est un produit agricole dont la commercialisation au plan international obéit à des règles plus complexes que celles d'autres produits puisque son caractère spécifique est lié d'une part à la notion de qualité, qui varie d'un pays à l'autre, et d'autre part aux habitudes du consommateur, acquises au long de traditions souvent anciennes. Ces traditions jouent un rôle important dans les pays européens où l'on constate par exemple que, dans les régions méditerranéennes, le vin constitue généralement une boisson «de tous

les jours» alors qu'au nord des Alpes, sa consommation est plus dépendante du «standing», le vin étant généralement considéré comme un article de luxe.

La qualité d'un vin est liée à certains facteurs climatiques tels que les températures et l'ensoleillement à l'intérieur du continent, l'humidité au bord des mers. En général, la sécurité d'une production viticole est meilleure dans les pays chauds mais la finesse des vins y laisse parfois à désirer. A l'inverse, dans un climat continental, avec les risques de production sensiblement plus

élevés, le bouquet et l'élégance des vins se développent mieux pour autant que l'on sache limiter l'aire de production et adapter au mieux les cépages à disposition.

Les coûts de production du raisin et du vin constituent un facteur non négligeable qui dépendent de la topographie du vignoble, de la structure des exploitations et du niveau de vie de la région ou du pays en question. Ils vont influencer le choix entre une production de masse à meilleur marché et une production de qualité plus chère, ce qui limite forcément la demande du produit. La Suisse en général et le Valais en particulier avec des coûts élevés n'ont pas d'autre alternative que la production d'une qualité supérieure pour faire fructifier leur patrimoine viticole, sous peine de voir disparaître une partie de leurs vignes.

La récolte indigène, qui ne couvre au mieux que les 40% de la consommation, liée à une protection à la frontière, a permis jusqu'ici de sauvegarder une économie viti-vinicole généralement forte. Les problèmes de la dernière décennie sont la conséquence de surproductions qui ont entaché la qualité intrinsèque des crus et provoqué le bradage des prix sur le marché. Les vins de qualité moyenne ont progressivement pris la place des vins de haute qualité, laissant ainsi le vigneron sur sa faim et l'encaveur dans une situation complexe.

L'instauration de l'appellation d'origine contrôlée (AOC), que le Valais a mise au point pour l'ensemble de son vignoble, liée à l'arrêté fédéral sur la viticulture qui depuis le 1^{er} janvier 1993 limite pour l'ensemble du vignoble suisse le rendement des vins d'appellation d'origine, permettront de ramener la récolte indigène à un niveau plus conforme au potentiel qualitatif du vignoble fédéral. Elles laissent le Valais dans une position comparable à certaines régions AOC des pays voisins et place notre canton dans une situation qui semble être favorable face à l'ouverture des marchés.

L'importation libre des vins rouges et celle des vins blancs quelque peu différée nécessiteront une exportation plus importante des crus du

Valais avec, me semble-t-il, de bonnes chances de succès qui ont noms: qualité, diversité, authenticité et originalité.

Les caractéristiques climatiques du Valais (température et ensoleillement), l'étalement du vignoble sur les deux rives et à des altitudes variables, l'apport bienfaisant de l'eau qu'il importe d'utiliser judicieusement, permettent aux principaux cépages de trouver une place appropriée et d'évoluer dans un environnement favorable à la bonne maturité des raisins sans altérer la finesse des crus. L'étude en cours pour un encépagement judicieux doit permettre encore d'affiner à la vigne ce potentiel de qualité.

Avec les cépages à disposition et les connaissances de leurs particularités – celles empiriquement acquises par les anciens vigneron souvent confirmées par la pratique et les essais au cours des dernières années –, la science toujours plus approfondie de la vinification permet d'élaborer des crus qui font l'étonnement de nombreux spécialistes étrangers.

Le retour progressif des anciens cépages autochtones ou assimilés comme tels, amigne, arvigne, ermitage, heida, humagne, cornalin, le succès déjà acquis de la malvoisie et celui reconnu de la syrah vont permettre d'attirer encore mieux l'attention sur les crus plus répandus, fendant, johannisberg, dôle, que l'on domine mieux aujourd'hui.

A ce sujet, il paraît intéressant de relever les réactions particulières des étrangers face aux différents vins du Valais. Celle du professionnel de la branche viti-vinicole qui principalement déguste et s'émerveille devant telles spécialités dont il relèvera la complexité des arômes alors qu'il sera condescendant devant un verre de dôle et surtout de fendant qu'il jugera avant tout comme «un bon petit vin». Celle du consommateur ensuite, averti tout de même, qui apprécie les spécialités mais qui revient au fendant parce qu'il se laisse bien boire et parce qu'en fait il est incomparable puisque l'aire de production du chasselas de cuve se confine à la Romandie. Heureux

pays qui peut ainsi susciter tant d'intérêt pour ses vins, et qui peut présenter avec un niveau de qualité respectable le vin de tous les jours et le vin haut de gamme.

Ensuite, il reste au Valais le souci et le soin, solidairement, de présenter et de faire connaître tous ses crus sans prétention abusive mais sans fausse modestie, en évitant d'accentuer la particularité parfois négative qu'un perfectionnisme technologique aurait tendance à relever et qui fait de l'ombre aux qualités naturelles qui sont sans doute appréciables.

Alors, le Valais de la vigne et du vin, à l'image pâissante il y a peu, mais qui se fait une nouvelle renommée en Helvétie, pourra patiemment mais sûrement se profiler sur d'autres marchés où d'innombrables œnophiles découvriront avec intérêt et bonheur toutes les originalités issues de notre vignoble.

Claude-Henri Carruzzo

Groupe de mise en bouteilles

Oswald Ruppen



Connaissance des vins suisses

Tel est le titre d'un ouvrage paru l'an passé chez Payot. Titre sobre pour un livre d'un rare mérite qui allie à une information riche, exacte, englobante, de grandes qualités graphiques et une illustration somptueuse.

Après un bref survol historique et une mise en perspective de la viticulture suisse, les auteurs nous entraînent pas à pas de la plantation du vignoble jusqu'à la dégustation des crus. Chaque domaine de connaissance fait l'objet d'un chapitre: le climat, le sol, les cépages, la conduite du vignoble, les soins aux plantes et au sol, la vendange, l'élevage du vin, les vases et les bouteilles, la conservation, la gestion de la cave, etc.

On réserve également un chapitre à chacune des grandes régions viticoles. Cela permet d'apprécier les singularités et la variété de notre vignoble, de nous familiariser avec la gastronomie des cantons concernés. Les auteurs du livre ont eu l'heureuse idée d'interroger de grands chefs sur les meilleures harmonies dans les blancs et les rouges.

Un travail cartographique et infographique très élaboré permet une lecture rapide et très éclairante de nombreuses informations sur les

vents, sur l'encépagement, sur les sols; informations qui paraîtraient indigestes si elles étaient développées dans une forme littéraire.

Les photographies en couleurs servent aussi le propos didactique: elles permettent par exemple de comparer raisins et feuilles des différentes variétés; ou encore plusieurs techniques culturales. Mais ce sont peut-être les paysages ou encore les images des travaux et des jours qui susciteront le plus d'enthousiasme chez le lecteur.

Ce livre est destiné au grand public. Il donne accès d'une manière simple et courtoise au monde fascinant de la viticulture. Si vous aimez le vin, je parie que vous conserverez ce bouquin à portée de main jusqu'à en connaître par coeur le contenu.

Pierre Berclaz a présenté l'an passé, dans notre revue, un livre de Claude-Henri Carruzzo, intitulé «Cépages valaisans», et paru aux Editions Ketty & Alexandre. Cet excellent manuel vous conduit de plain-pied dans l'histoire des cépages traditionnels et nouveaux du Valais. Claude-Henri Carruzzo sait rendre aimable sa grande érudition. Au point qu'après avoir lu son livre, on se persuaderait aisément que l'on a découvert par soi-même la moitié des choses qu'il nous a révélées. Allons! voilà donc deux livres à découvrir.

Jean-Jacques Zuber

Connaissance des vins suisses, Editions Payot, 1992. «Cépages valaisans», Ketty & Alexandre, 1991.

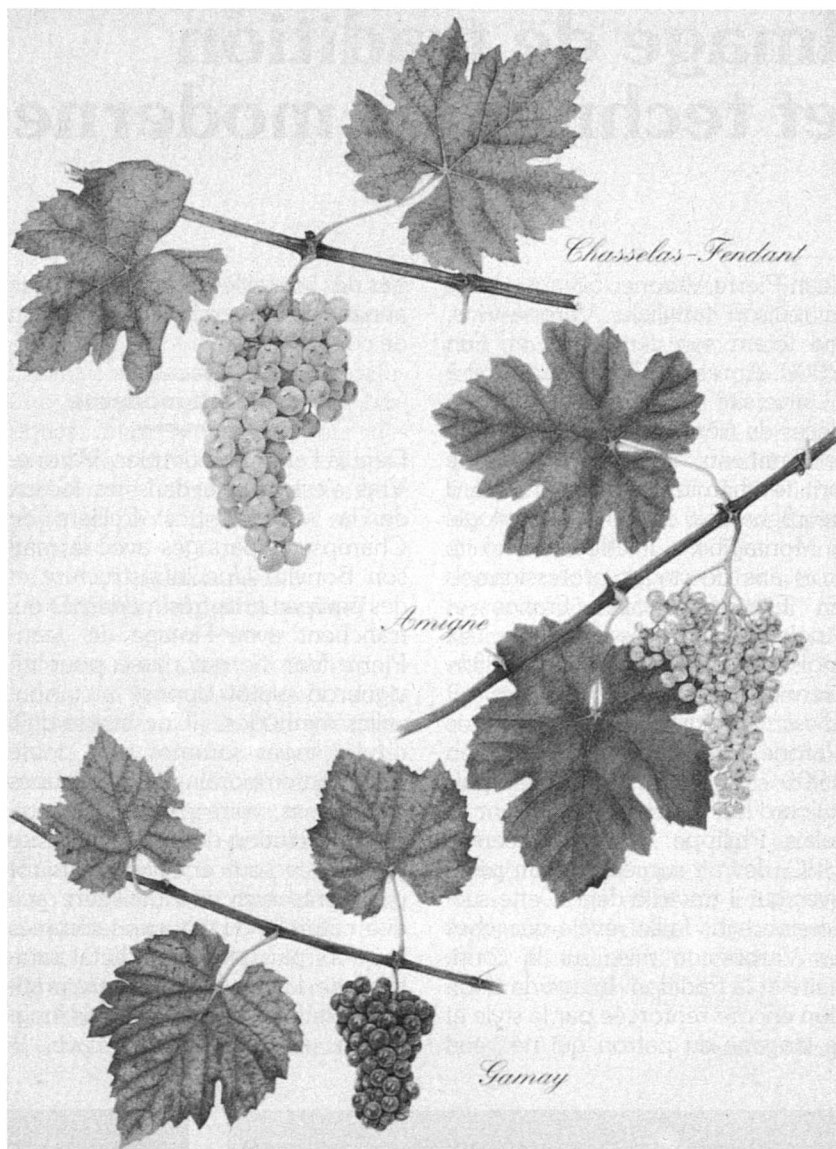


Image de tradition et techniques modernes

Jean-Pierre Varone, 58 ans, dirige la maison familiale, Varone-Vins, qui fêtera son centenaire en l'an 2000. Après une licence en droit à l'Université de Zurich et suite au décès du frère qui devait reprendre le flambeau, Jean-Pierre Varone prit le chemin de Lausanne où il décrocha son diplôme d'œnologie à Montagibert. Il effectua ensuite trois ans de stages professionnels en Espagne, Italie, France et Angleterre et passa encore six mois dans la Napa Valley californienne.

C'est le grand-père, Frédéric Varone, qui fonda la maison en 1900. Le père, Henry, puis aujourd'hui Jean-Pierre prirent le relais. Philippe, 28 ans et licencié HEC, devrait succéder à son père, avec qui il travaille déjà. Cette succession sans faille révèle que chez les Varone on mise sur la continuité et la tradition. Image de tradition encore renforcée par le style et le langage du patron qui ne vend

pas des bouteilles, mais qui, chaque année, «commercialise un million de cols».

Résolument moderne

Depuis l'automne dernier, Varone-Vins s'est installé dans les locaux de la société «Les Celliers de Champsec», partagés avec la maison Bonvin. Une infrastructure et des équipements très modernes qui tranchent avec l'image de Jean-Pierre Varone qui passe pour un vigneron plutôt opposé aux nouvelles méthodes... Une image qu'il réfute: «nous sommes sans doute aussi contemporains que les jeunes œnologues, voire plus... Nous suivons l'évolution des techniques: les vendanges sont encavées plus tôt pour préserver une meilleure acidité naturelle du vin, nous sommes toujours plus attentifs à l'état sanitaire de la vendange. Nous pratiquons la lutte intégrée depuis longtemps. A l'arrivée à la cave, le

pressurage est instantané et l'extraction plus douce. Nous pratiquons aussi une rigoureuse gestion des températures (installations pilotées par ordinateurs) avec ruissellement d'eau pour refroidir les cuves et circuit permettant au besoin de chauffer la vendange rouge.»

Résolument moderne donc Jean-Pierre Varone. Mais pas du tout impressionné par la nouvelle génération de vignerons dont on parle beaucoup: «Je trouve que certains néo-œnologues se regardent un peu trop le nombril, lâche-t-il; je pratiquais ces nouvelles méthodes déjà à mon retour de Californie, dans les années soixante.» Pas impressionné non plus par ceux qu'il appelle «les bêtes à concours qui ont des recettes pour gagner des prix, mais pas nécessairement pour privilégier les différences de saveurs des vins...»

Ce qui ne l'empêche pas de reconnaître que les goûts des consommateurs ont évolué vers des vins

Oswald Ruppen



plus légers qui se marient mieux avec la cuisine moderne. Ce que Jean-Pierre Varone refuse c'est le non-respect des terroirs, la standardisation des goûts. Un truc le fait bondir, c'est ce goût de bonbon anglais, très à la mode, et résultant du blocage de la fermentation malolactique.

Rouge en barriques?

Autre «nouveau» qui ne trouve pas grâce aux yeux de Jean-Pierre Varone: la mode du rouge valaisan vinifié en barrique: «Ça n'apporte rien au pinot noir valaisan, ça convient mal... De plus, on maîtrise trop souvent mal cette technique, ce qui nous donne des vins grossiers, sans finesse, avec la présence excessive du bois.» En revanche, Jean-Pierre Varone est un inconditionnel des vieux vases en bois de chêne qui donnent de la rondeur aux rouges: «Nous avons ramené de l'avenue du Midi

jusqu'ici à Champsec nos anciens vases pour encaver 120 000 litres de dôle et de pinot noir.»

La maison Varone prépare pourtant une cave pour le vin en barriques, mais seulement pour des spécialités blanches. «Je suis aussi partisan de l'abandon du monocépage au profit de certains assemblages.»

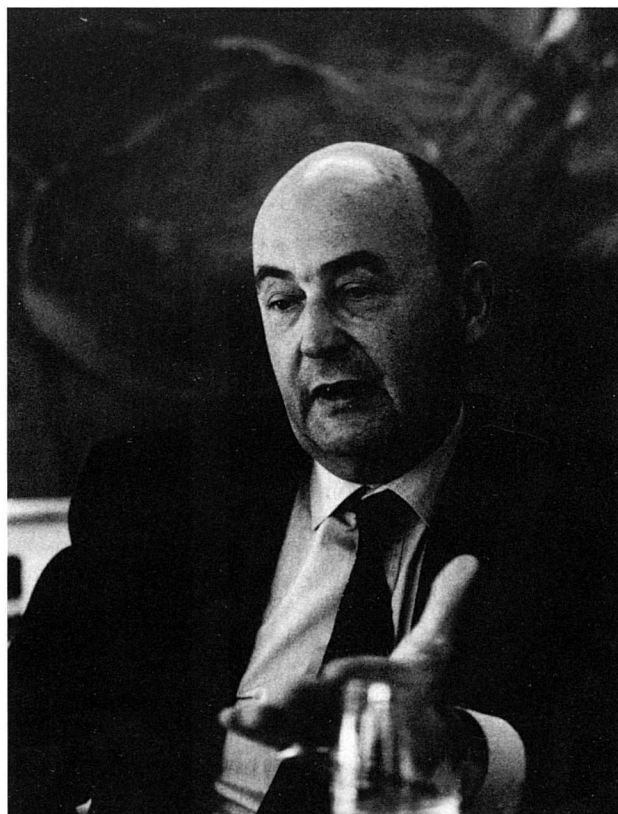
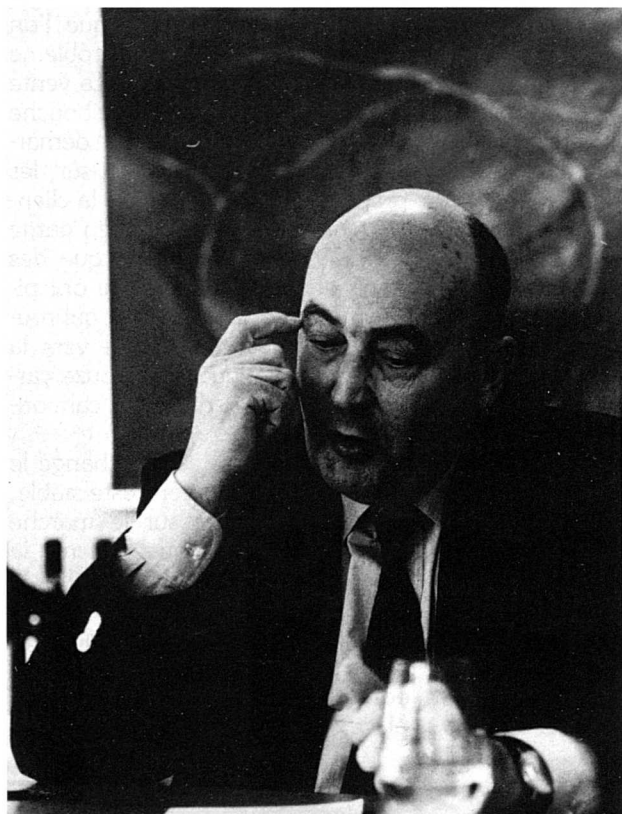
Grande, la petite arvine!

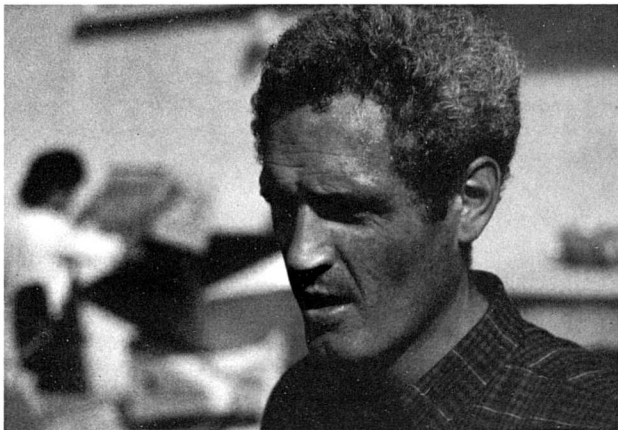
Prônant résolument le professionnalisme à tous les niveaux, de la vigne à la cave, Jean-Pierre Varone craint plus les mouvements anti-vins (initiatives contre la publicité pour l'alcool, impôt sur le vin, etc.) que l'ouverture des frontières, «même si nous produisons des vins trop chers pour ce marché en voie d'internationalisation». Contrairement à d'autres professionnels, il ne croit pas que le fendant sera la planche de salut: «Il y a un blocage psychologique sur le fendant, assi-

milé à un vin de cantine en Suisse alémanique. La solution? l'appellation d'origine et l'abandon du mot fendant.» Il n'a d'ailleurs pas hésité à arracher du fendant à Uvrier pour planter un vieux rouge, le cornalin, qui sera mis sur le marché dans trois à quatre ans. Jean-Pierre Varone avoue aussi avoir replanté de la petite arvine, «le plus grand cépage valaisan», et vouloir s'intéresser très bientôt au diolinoir, un rouge mis au point par les chercheurs de Changins.

En conclusion, Jean-Pierre Varone est confiant: «Je crois à l'avenir viticole du Valais. Un avenir qui ne laissera toutefois plus de place aux vigneron du samedi. Un regret: qu'on n'ait pas su se mettre d'accord sur un type de bouteilles; nous devrions offrir un contenant typiquement valaisan. Quant aux AOC, les quantités autorisées sont encore trop élevées.»

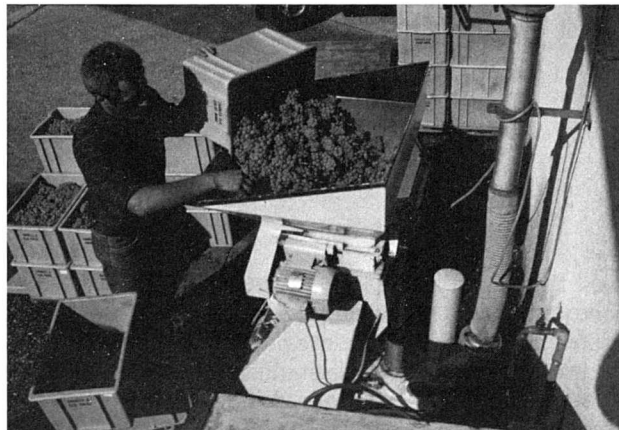
Jean Bonnard





Maurice Zufferey, Muraz sur Sierre

Oswald Ruppen



Oswald Ruppen

Le boom des propriétaires-encaveurs

En onze ans, ils se sont multipliés par deux et demi. De 316 propriétaires-encaveurs en 1981, on a passé à plus de 750 l'an dernier. Une inflation galopante qui suit comme une ombre l'évolution fondamentale qu'a connue la viticulture valaisanne dans la dernière décennie. Le cadre économique, les consommateurs, les vignerons, tout a changé. C'est après la récolte pléthorique de 1983 que le grand virage a débuté. Un an plus tard, l'introduction par Provins du principe des quotas marquait la fin de la boulimie viticole. «Les gens voulaient boire moins, mais mieux. On se dirige de plus en plus vers un vin plaisir, à l'opposé du vin boisson», synthétise le propriétaire-encaveur sierrois Maurice Zufferey. Quant aux vignerons, ils ont été forcés de s'adapter à la baisse des prix causée par le rétrécissement du marché. Les propriétaires-encaveurs ont trouvé sur ce terrain tous les ingrédients pour une éclosion rapide. «La raison première de cette augmentation tient dans la meilleure formation. De nombreux jeunes tout frais diplômés sont arrivés, avec un esprit différent», explique le chimiste cantonal

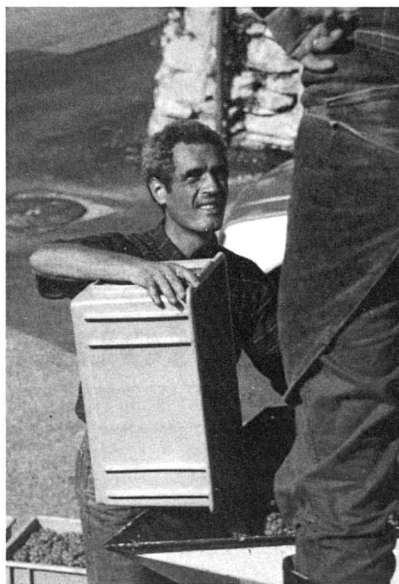
adjoint Célestin Thétaz. Maurice Zufferey cite un autre argument de poids: «Beaucoup de jeunes trouvaient dommage de voir leur bon raisin neutralisé dans la masse. Ils voulaient mettre en valeur leur travail, et être mieux payés.» Mieux payés... De nombreux vignerons ont mal supporté de travailler beaucoup pour un salaire maigrissant. Ils se sont donc mis à leur compte. La palette des propriétaires-encaveurs compte de nombreux petits bras, qui encavent en dessous de deux mille litres par an. «Je vois deux sortes de propriétaires-encaveurs, dit Charles-Henri Carruzzo, du service cantonal de la viticulture. Ceux qui veulent mettre en pratique ce qu'ils ont appris à l'école et ont peu à peu trouvé leur marché. Et les mécontents, dont certains bradent le vin à trois francs le litre.»

Un créneau vide

Certains parmi les nouveaux venus ont foncé dans le créneau encore mal exploité des spécialités, du contact direct avec le client. Le tout dans un souci de qualité et de nouveauté, tant à la vigne qu'à la vinification. Les vins vieillis en fûts de

chêne, les mélanges de cépages différents, la valorisation de plants rares comme l'arvine, le chardonnay, le cornalin, traduisent ce souci de typicité vendu en bouteilles. Les spécialités représentent aujourd'hui huit pour cent de la quantité totale des vendanges valaisannes. Maurice Zufferey estime que l'on pourrait monter sans problème jusqu'à quinze pour cent. La vente passe le plus souvent par le bouche à oreille, avec quelques démarrages par ci par là. Bien sûr, les prix sont plus élevés. Mais la clientèle suit. «Attention, met en garde Amez-Droz; on ne parle que des propriétaires-encaveurs qui ont pignon sur rue. Pas de ceux qui roulent le samedi après-midi vers la Suisse alémanique avec douze cartons de bouteille dans leur camionnette.»

Les nouvelles cartes ont changé le jeu. La consommation reste stable, et les vins arrivés sur le marché grignotent inmanquablement le gâteau des marchands de vins. «Je suppose que ce sont surtout les entreprises de moyenne dimension qui en font les frais. Nous possédons un secteur de vente bien en place. Nous pouvons rationaliser»,



Oswald Ruppen



Oswald Ruppen

explique le directeur adjoint de Provins, Jean-Marc Amez-Droz. Les propriétaires-encaveurs partent avec un avantage: ils ne paient pas d'icha. Et peuvent donc offrir à un prix inférieur leurs litres dans les restaurants, pour des actions comme les vins du mois. Pour Amez-Droz, cette concurrence est un mauvais problème: «C'est une fausse guerre. Nous avons des vocations différentes.»

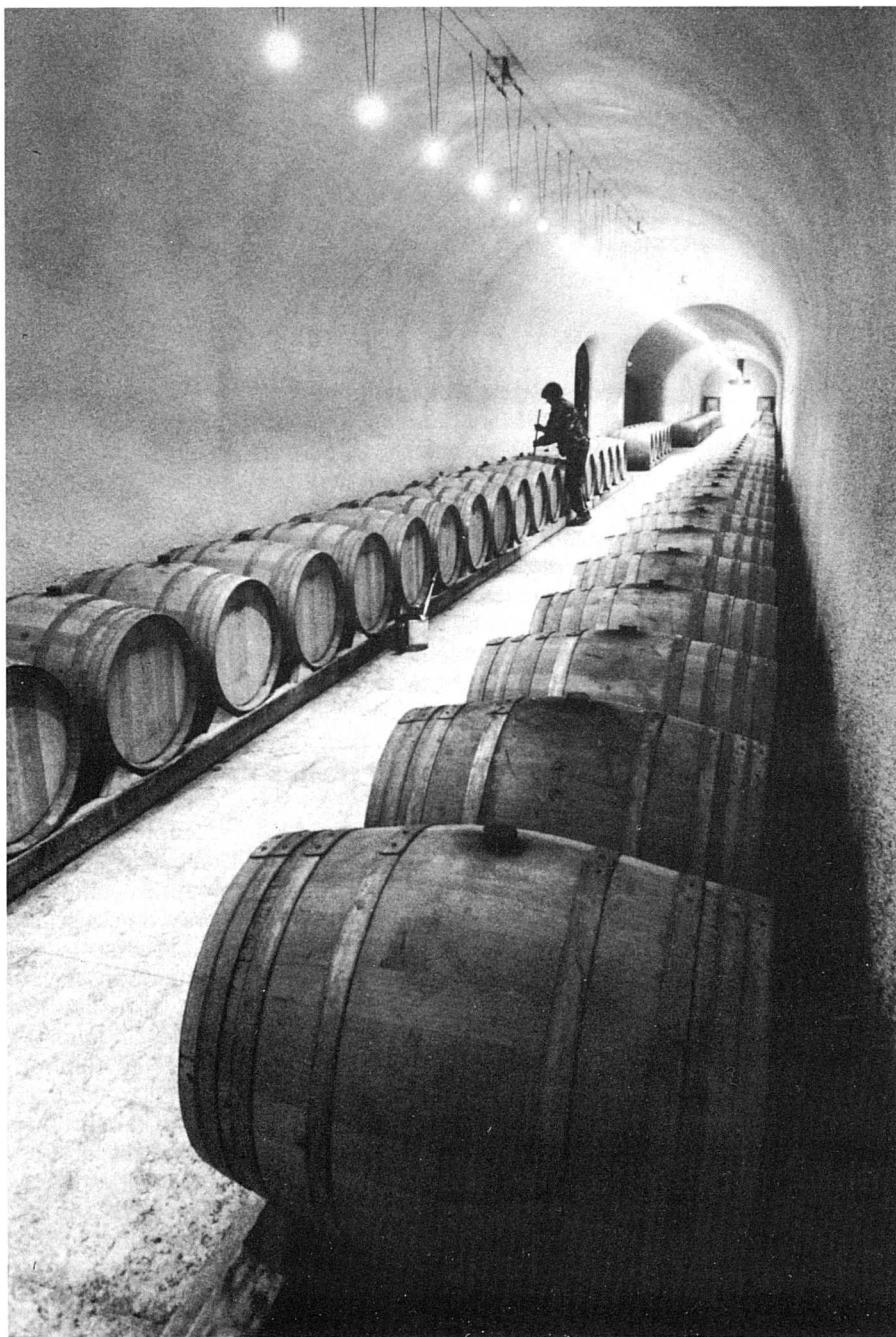
Des petits vins trop chers

Pour Claude-Henri Carruzzo, les marchands de vin n'ont pas senti assez tôt venir les vins du changement. Maurice Zufferey partage la même opinion: «On peut reprocher aux grandes maisons d'avoir trop misé sur le litre, et vendu trop cher de petits vins. Voyez le résultat: aujourd'hui, elles ne peuvent plus payer les vignerons.» Le directeur adjoint de Provins ne souscrit pas à l'analyse: «Nous n'étions pas endormis. Sachez une chose: c'est plus avec le Rapilles qu'avec les spécialités que nous pouvons donner un salaire aux vignerons. Nous ne les négligeons pas, mais les spécialités n'entrent pas directement

dans notre stratégie d'entreprise.» Vin de bas de gamme ne signifie pas pour autant piquette acide. Problème: les grands marchands de vins peinent souvent à contrôler les apports de leurs fournisseurs. Force de l'inertie, difficulté des contrôles de vendange ont joué comme de puissants freins. Amez-Droz l'admet, mais reste optimiste: «De nouvelles personnes arrivent et empoignent les problèmes différemment. Avant 1983, on faisait la chasse à la vendange. Tout a évolué très vite, et les vignerons acceptent aujourd'hui ces critères de qualité.»

Maurice Zufferey sent lui aussi une prise de conscience. Mais pour lui, le processus sera long: «Toute une génération peine à comprendre que la qualité du raisin se fait à la vigne. Il faudra trouver des systèmes de culture moins productifs, surveiller les apports d'engrais.» Reste la question de la conjoncture économique. Pour le propriétaire encaveur de Martigny Gérald Besse, les temps sont difficiles pour le vigneron professionnel qui livre sa récolte aux marchands de vins.

Mariages chez les Rouvinez



Chênes et pins sylvestres colonisent les talus, les escarpements, les terre-pleins établis entre les blocs érodés de la colline. Le vignoble occupe de larges terrasses qui s'élèvent jusqu'au célèbre couvent de Gêronde. A quelques centaines de mètres du monastère, les Rouvinez ont créé leur cave, il y a une cinquantaine d'années.

Entreprise de famille, assez typique de ce pays: le grand-père a acquis un petit vignoble qu'il travaille en dehors de ses emplois de journalier; le père élargit un peu le domaine familial, s'exerce à la vinification, devient propriétaire-encaveur.

Deux de ses enfants, Jean-Bernard et Dominique, prennent la relève. Ingénieurs l'un et l'autre, ils élargissent et modernisent l'entreprise; ils achètent des domaines, renouvellent les techniques de vinification, conquièrent une clientèle de choix. On trouve leurs crus chez Irma Dütsch ou Girardet, à Corin, à Vouvry ou au Pont-de-Brent. Les allumés du vin vous parlent des dernières créations des frères Rouvinez.

Sources et modernités

La viticulture s'épanouit naturellement sur les cônes alluvionnaires et dans les terres bien aérées du coteau. Un climat tempéré, des étés chauds et des automnes profonds permettent de cultiver avec plus ou moins de succès la plupart des grands cépages européens. Le Valais a ainsi importé, dès la fin du siècle passé surtout, des variétés qui connaissaient le succès ailleurs,



Thomas Andenmatten

surtout en France; des variétés aussi dont la culture était relativement aisée.

C'est ainsi que les cépages indigènes ont régressé, et parfois presque disparu. Tandis que le chasselas, le pinot ou le gamay se répandaient dans le vignoble, le cornalin, l'humagne blanc ou l'arvine tombaient à peu près dans l'oubli. On gagnait en productivité, mais on perdait en originalité.

Ce n'est pas tout. L'ouverture des marchés et une plus grande familiarité du public avec les vins étrangers révélèrent peu à peu la vulnérabilité de certains vins valaisans face à la concurrence. Ainsi, par exemple, pour les pinots, qui atteignent sur les coteaux de Bourgogne une plénitude, une profondeur et une richesse aromatique inégalables.

Jean-Bernard et Dominique Rouvinez font partie de cette poignée de vigneron et d'œnologues qui ont pris conscience de ce problème il y a une bonne dizaine d'années et

qui vont introduire une révolution douce dans la viticulture valaisanne. Le changement a lieu dans les vignes, où l'on déploie un nouvel éventail de cépages; elle se produit dans les caves, où l'on développe de nouvelles techniques de vinification.

Première conviction des frères Rouvinez: le Valais doit orienter sa production vers des produits originaux, fortement typés, et soustraits de ce fait à la concurrence des vins étrangers. Ils étudient naturellement les cépages indigènes et se persuadent que certains d'entre eux produisent des vins d'une grande richesse. Dans les blancs, ils retiendront particulièrement l'humagne et l'arvine; le cornalin dans les rouges.

Mariages heureux

Il ne s'agit évidemment pas de bannir les cépages réputés étrangers, mais de voir comment on en tirera le meilleur parti. La première préoccupation des frères Rouvinez touche au pinot. Ils vont le vendanger plus tôt qu'on ne le fait habituellement en Valais, pour éviter qu'une surmaturité n'enlève au vin une partie de sa finesse. Une vinification en fûts de chêne permettra d'autre part d'ajouter un peu de tanin à ce rouge qu'on appellera le Tourmentin.

Malgré le bon accueil que les consommateurs réservent au nouveau cru, Jean-Bernard et Dominique ne sont pas satisfaits. Le Tourmentin n'a pas autant de couleur, de tanin, et d'harmonie qu'on le souhaiterait; d'autre part, un séjour trop prolongé dans les bar-



Thomas Andenmatten

riques lui donne un caractère trop nettement boisé.

En 1988, on marie le pinot avec de la syrah et de l'humagne rouge (ou oriou). Le nouveau Tourmentin intrigue et séduit Girardet qui en commande aussitôt quelques caisses. Le nouveau cru a indiscutablement gagné en puissance, en profondeur, en élégance aussi. Deux ans tard, on ajoutera du cornalin (ou rouge du pays) à cet assemblage.

Le Tourmentin trouve dans la syrah du tanin, de la couleur, ainsi qu'un arôme poivré caractéristique; il exploite le caractère un peu sauvage et le fruit de l'humagne; il emprunte de la finesse au cornalin. Ces trois vins, mariés au pinot, confèrent au Tourmentin une grande aptitude à la conservation. Ce cru séjournera volontiers cinq à dix ans dans votre cellier.

Ce succès encourage Jean-Bernard et Dominique à tenter un assemblage de vins blancs. Il s'agira d'un mariage équilibré entre l'arvine et le chardonnay, et le couple répondra au nom de Trémaille. L'arvine apporte en dot un caractère pimpant, vivace, légèrement acide et fruité (pamplemousse); le chardonnay, un tempérament fortement structuré mais plein d'élégance. Au total, la Trémaille est un vin harmonieux, long en bouche, et capable de se bonifier durant un lustre ou deux.

Si l'on excepte le précédent historique (et très heureux) de la dôle, les œnologues suisses n'ont guère pratiqué l'art de l'assemblage. Cette technique n'était guère à l'honneur dans les écoles d'agriculture, elle suscitait la plus vive méfiance chez les vignerons. Il faut dire que l'assemblage avait parfois été pratiqué pour «noyer» des vins peu courtois dans des cuves destinés à la distribution en litre.

La démarche des frères Rouvinez s'apparente au contraire aux techniques développées depuis longtemps par les meilleurs œnologues du monde, les Bordelais. L'art de l'assemblage est d'ailleurs cultivé désormais par plusieurs encaveurs, et il est probable que l'on voie apparaître pas mal de nouveaux vins valaisans au tournant du millénaire.

Cette évolution sera nécessairement lente car elle suppose un renouvellement de l'encépagement. Le Valais ne compte aujourd'hui que 35 hectares d'arvine, et 6 d'humagne blanc; 18 hectares de syrah et 11 de cornalin; pour une surface viticole totale de 5165 hectares!

N'empêche que Jean-Bernard et Dominique Rouvinez ont ouvert un chemin original qui pourrait être très fréquenté ces prochaines années.

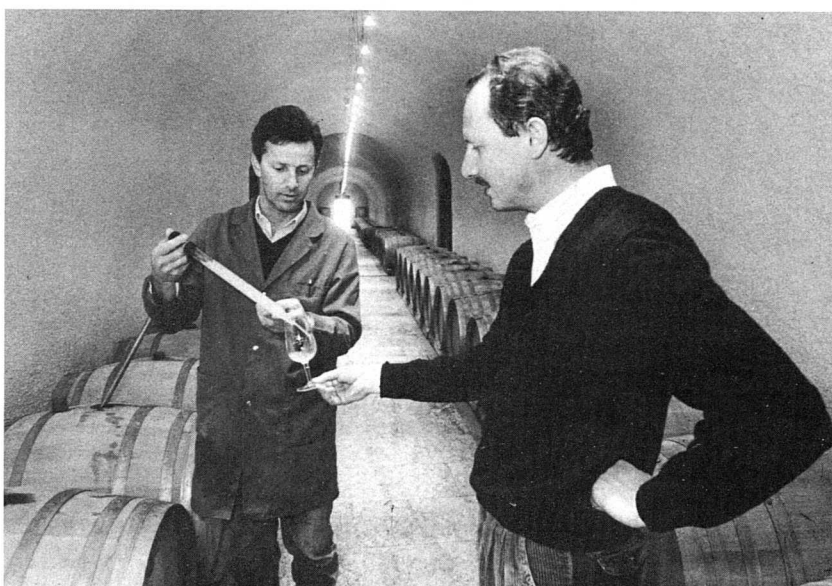
Jean-Jacques Zuber

Petite note sur les cépages mentionnés

La culture de l'arvine – cépage indigène – n'a jamais été abandonnée, et la plupart des amateurs connaissent sans doute ce vin qui trouve ses meilleures terres dans la partie occidentale du vignoble, région de Martigny. Le chardonnay est un cépage très répandu en France et en Italie; sa culture est aisée, et son rendement assez élevé; mais il s'épanouit de manière inégale selon les climats et les sols. L'humagne blanc est un authentique Valaisan qui aime les sols graveleux et les pentes chaudes du premier coteau; c'est un remarquable vin de garde, d'une grande finesse. La syrah est-elle originaire d'Asie? On le suggère, sans en être certain; sa culture est répandue dans les Côtes du Rhône; elle produit un vin sombre et concentré qui sert de base au Châteauneuf-du-Pape. Le cornalin portait jusqu'à une période récente le nom de vieux rouge du Valais; c'est en effet un plan indigène, parfaitement original; conduit avec soin, il produit une récolte un peu chiche mais régulière; c'est un vin de garde qui développe de grandes vertus après quelques années de cave.



Thomas Andenmatten



Dominique et Jean-Bernard Rouvinez







Un coin de Corse

Sur le chemin panoramique qui domine la plaine, entre Champex d'Alesse et le Coude du Rhône, un massif de houx d'une formidable densité forme un véritable dôme de verdure au-dessus du randonneur. De croissance très lente, cette plante peut devenir, sous des climats qui lui conviennent, un bel arbre de plus d'une dizaine de mètres de hauteur et vivre plusieurs siècles.

Comme d'autres végétaux de cette région, il illustre à merveille le passage graduel du climat lémanique, doux mais humide, à celui sec et ensoleillé du Valais central.

Il compose ici, fait très rare, une remarquable et authentique forêt en boisement pur, comme en Corse, avec des troncs d'une taille exceptionnelle. Toutes les autres espèces végétales sont évincées à cet endroit, la lumière ne parvenant pas à percer l'épaisse frondaison... Au-dessous, le sol est nu. Au cœur de l'été, même lorsque la température devient tropicale sur ces pentes brûlées de soleil, l'intérieur du bosquet ne dépasse guère 18° C. Nous connaissons tous le houx, pour avoir entrelacé avec précaution ses rameaux avec ceux du gui à la veille du Nouvel An. Ses feuilles toujours vertes et lustrées sont terriblement piquantes, surtout celles des basses branches. Cependant, avec l'âge, elles s'arrondissent, deviennent ovales et perdent leurs dents, comme les vieillards de toutes les espèces! Espèce dioïque ou unisexuée, il y a donc des pieds mâles et des pieds femelles. Ce sont ces derniers qui portent des baies brillantes, rouge vif et violemment purgatives. Les feuilles, au contraire, sont appréciées de longue date en tisane pour soigner les refroidissements, la grippe, la fièvre, les diarrhées et les douleurs rhumatismales.

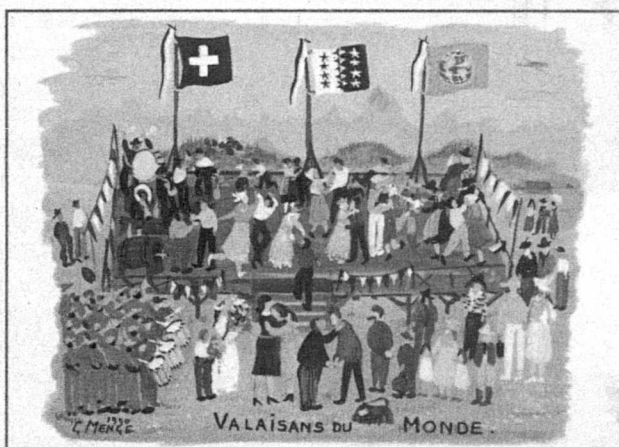
Texte et photo Jean-Marc Pillet

Massif forestier de houx au Coude du Rhône, en février. Au fond, la pointe encore enneigée du Salantin.

Ô étiquette, dis-moi si je suis bon?

LE VIN DES RETROUVAILLES

APPELLATION D'Ô L E D'ORIGINE



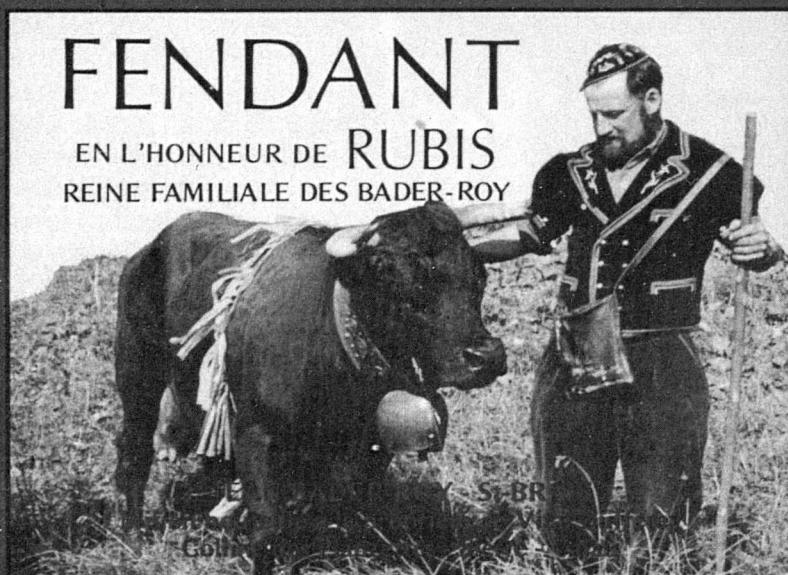
PROVINS VALAIS

Le renouveau dans le domaine du vin s'accompagne d'un renouvellement de l'habillage. Que l'on regarde sur les étagères, sur les cartes de vins ou dans les classeurs des collectionneurs, la variété et la diversité des présentations frappent d'emblée. Des lignées d'étiquettes des grandes maisons de vins durent, de nouvelles gammes de produits apparaissent, les jeunes caves se dotent d'une image originale. Les appellations contrôlées, les grands crus et les cuvées spéciales réclament autant de nouveaux costumes. Sans tenter une analyse artistique approfondie de la création actuelle, j'aimerais signaler les caractéristiques de quelques étiquettes qui me paraissent significatives. Derrière ce qui peut aussi apparaître comme un phénomène de mode se dessinent des changements importants dans l'image du vin valaisan.

Commençons par la blancheur. Sur papier vergé, les nouvelles étiquettes sont volontiers très claires et dépouillées. Le mat l'emporte sur le brillant aux reflets clinquants, la texture du papier lui confère une élégance naturelle. Ces étiquettes pâles habillent fréquemment des verres incolores, laissant à la robe du vin la préséance absolue. Des vins blancs et rosés prennent ainsi le risque neuf d'être regardés avant d'avoir été présentés. Si le blanc n'est pas nouveau, il est très traditionnel en France, c'est la conception d'ensemble de l'étiquette qui frappe. Le fond brut devient le corps même d'une étiquette qui a renoncé à toute sorte de cadre ou de bordure. Avec la perspective donnée par l'arrondi de la bouteille, la transition du papier au verre s'estompe. Pour les vins rouges, que l'on protège sous des verres devenus très mystérieux tant

FENDANT

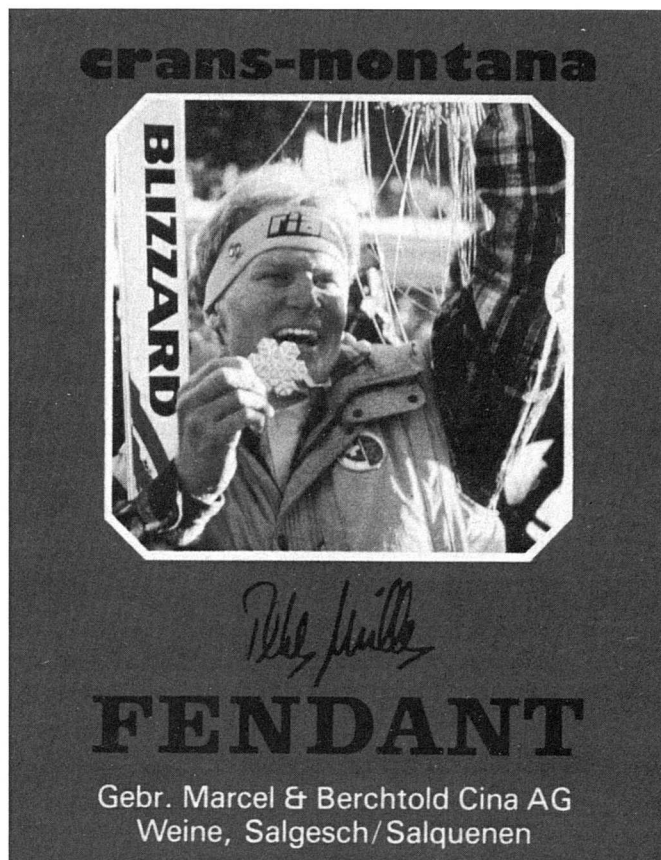
EN L'HONNEUR DE RUBIS
REINE FAMILIALE DES BADER-ROY



ils sont foncés, les étiquettes à fond noir ou d'un beau gris anthracite peuvent produire le même effet. Le fond charbonneux rehaussé d'or a déjà bien servi. L'étiquette sombre, et aujourd'hui de préférence mate, relève de la même conception empreinte de simplicité et d'élégance que sa consœur blanche.

Sans banderoles ni écussons, l'étiquette doit sa structure au texte. La lettre se fait la plus simple possible, droite et fine, les mots formant par eux-mêmes les rectangles réguliers qui organisent l'espace. Quelques graphistes ont osé disposer un texte verticalement. L'oblique reste rare.

Peut-on voir dans ces papiers sans laque et dans le dépouillement de l'expression la volonté de faire table rase, la manifestation d'un changement radical? Les vins valaisans ont certes souffert par le passé d'une réputation qui les disait trop lourds, trop riches. Une étiquette confite dans la tradition vanterait mal les réussites des meilleurs fendants actuels qui réclament une nouvelle image toute en finesse et en élégance. Certains créateurs ont alors osé s'affranchir du «vieux pays». Ce mouvement amorcé avec la collaboration d'artistes déjà dans les années soixante a pris un tournant plus vif dans les années quatre-vingt. C'est sans regrets que l'on voit ainsi disparaître une imagerie surannée: les vendangeuses en costume du dimanche qui présentent les grappes dans des seilles en bois, les mulets chargés, les blasons emberlificotés dans des pampres de vignes surchargées. Mais ce coup de balai bienvenu sur une esthétique empoussiérée n'a pas entamé le prestige de l'illustration. On a aujourd'hui encore plus que hier recours aux artistes, peintres surtout, pour évoquer



toute la personnalité du vin dans une miniature. Déclinée dans une expression contemporaine, la thématique reste pourtant bien traditionnelle. Le paysage vient en tête avec les vallées et les parchets pentus, les guérites, les hameaux, les monuments, les maisons, en particulier la cave. On retrouve tout le bestiaire habituel du vin avec ses oiseaux, ses lièvres, ses cerfs ou des chamois alpestres. Quelques rares fleurs disputent la place à la vigne. Celle-ci reste évidemment la toute grande favorite avec ses grappes, ses feuilles et surtout ses vrilles qui offrent d'intéressantes possibilités graphiques. Enfin, le soleil se couche dans sa forme héraldique pour se relever en boule de feu, irradiant maintes étiquettes de tons rouges et or.

Se détachant souplement du fond blanc, l'illustration s'allie à la typographie. On les retrouve ensemble sur la liste de prix, le carton à bouteilles et le papier à lettres. Le petit oiseau, le chardon, la grappe stylisée deviennent l'image d'une cave ou la marque d'une lignée de produits sélectionnés. L'étiquette suit dans ce sens l'évolution générale des arts graphiques et du marketing. Une grande attention est accordée à l'image globale de l'entreprise, les différents éléments de communication s'organisent autour d'une même ligne.

Sur l'étiquette d'aujourd'hui, cette ligne s'affirme verticalement. Les bouteilles à flancs droits et les flacons spéciaux particulièrement effilés ont fait maigrir leur habit. Si ce n'est pas le format lui-même qui privilégie la hauteur, ce sont les lettres qui deviennent droites et si fines que le jargon informatique les dit «étroitisées». Les pavés de texte et l'image s'organisent soit en une colonne

hiératique, soit en fonction d'une verticale suggérée.

Comme le papier blanc peut représenter une transparence dans l'élaboration du vin, la hauteur qui oriente l'étiquette peut-elle en signifier la rigueur? Il s'agirait de cette continuité qui, du sol de la vigne au vin fini, réclame à chaque instant la même recherche de la qualité.

Lorsque le rectiligne l'a emporté sur l'arrondi, l'étiquette risque de devenir froide et abstraite. C'est probablement pour cette raison que l'illustration a si bien résisté aux tendances purement graphiques, elle apporte une indispensable touche affective. Certains créateurs d'étiquettes ont tenté d'explorer une autre voie: le monogramme, la signature ou l'écriture manuscrite réservée à un élément du texte apportent une touche de fantaisie et de personnalité. Plutôt que le paysage ou le soleil, ce sont ici les hommes qui signent le vin. Parmi ces étiquettes, il se trouve de belles réussites. Cependant cette voie semble réservée à quelques caves et pour des sélections spéciales. Sans le soleil et la pente des montagnes, le Valais viticole n'a pas encore trouvé un «look» qui exprime à la fois sa personnalité et le renouveau qualitatif en cours.

Déchargée des blasons, casques de chevaliers, mitres et autres insignes d'un prestige historique, l'étiquette actuelle ne dédaigne pas pour autant les moments historiques. Si les papiers de circonstance n'ont rien de nouveau, remarquons cependant que les collectionneurs ont fort à faire en ce domaine. Toujours plus nombreuses sont les municipalités ou les bourgeoisies qui se dotent d'un vin d'honneur à leurs couleurs. Inaugurations, festivals, élections ou revendications

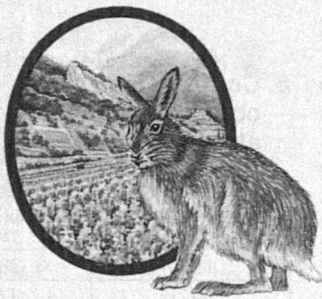
sont autant d'occasions de créer des étiquettes. Avec un brin de liberté supplémentaire puisque l'habit ne doit durer que le temps de la fête, les vignettes spéciales offrent de magnifiques trouvailles comme de plates imitations! Dans ces circonstances, le vin se déguise un peu puisqu'il arbore généralement l'habit de ceux qui l'invitent. La bouteille se glisse habilement dans tous les styles et se fait porterdrapeau, pamphlet, lot de tombola, carte de vœux ou faire-part. Par ce biais apparaît très timidement la photographie, à laquelle l'étiquette avait jusqu'ici fortement résisté. La voie s'était ainsi déjà ouverte à la bande dessinée. Au fil des festivals, les créateurs de petites cases se sont montrés particulièrement à l'aise en signant de belles réussites. Pour le moment encore cantonnée aux vins de circonstance, la BD réussit peut-être à se frayer un chemin vers les vins de grande distribution. Enfin, dans l'esprit de notre temps, le vin sert aussi l'action humanitaire, à l'exemple de la fondation Moï pour Toit, dont les bouteilles ne passent pas inaperçues. Signe des temps aussi, la collection d'étiquettes nous fait visiter bien des caves privées. Avec l'ordinateur, la plume ou la photocopieuse, chacun présente son vin domestique, même quand il s'agit des surplus écoulés sous l'appellation non cadastrée «réserve des amis»! L'étiquette blanche, longue, un brin sérieuse s'est défaite de quelques rondeurs superflues. Si elle signale un vin qui a chaque fois gagné autant de finesse et de subtilité, c'est tant mieux. Nouvelle ou archiconnue, l'étiquette ne peut être jugée que lorsqu'elle a contribué à placer le bon vin sur la table de ceux qui l'apprécient.

Isabelle Raboud-Schüle

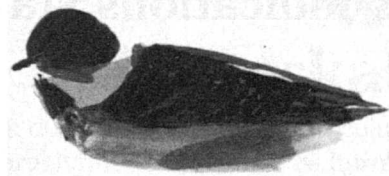
CLOS DE MONTIBEAUX

GRAND CRU

RÉSERVE DU DOMAINE
APPELLATION D'ORIGINE LEYTRON



CAVES ORSAT SA PROPRIÉTAIRES
MARTIGNY-VALAIS/SUISSE



SION FIN BEC

JOHANNISBERG

MICHEL CLAVIEN SION · SUISSE

A.C

FENDANT DE SIERRE

*Appellation
d'origine*



COLLINE DE GÉRONDE
BERNARD ROUVINEZ & FILS SA
SIERRE

MARSANNE
BLANCHE

Ermitage

DU VALAIS
1988

APPELLATION
D'ORIGINE

CAVES ORSAT
MARTIGNY
VALAIS · SUISSE

PRIMUS CLASSICUS

Quelques indications statistiques sur la vigne et le vin

1. Répartition des surfaces viticoles selon l'encépagement 1991

Blancs	ha	Rouges	ha
Fendant	1'850 ha	Pinot noir	1'695 ha
Rhin	278	Gamay	977
Malvoisie	50	Humagne rouge	42
Chardonnay	43	Syrah	18
Muscat	40	Cornalin	11
Arvine	35	Diolinoir	3
Ermitage	34	Cabernet Sauvignon	2
Amigne	18		
Riesling	17		
Riesling Sylvaner	14		
Heida	13		
Aligoté	10		
Pinot Blanc	10		
Humagne blanc	6		

Source: Office de la viticulture VS

2. Comparaison des surfaces viticoles suisse et valaisanne

	1980	1990	Evolution en ha	VS/CH / en %
Valais	5'301	5'165	- 136	- 2,5
Suisse	13'602	14'823	+ 1221	+ 9

Source: Office fédéral de l'agriculture

3. Evolution de l'encépagement blanc-rouge en Valais

cépages	1955	1965	1975	1985	1991
blancs	3127 ha	2869	2907	3009	2475
rouges	457 ha	1063	1584	2001	2756
total	3584 ha	3932	4491	5010	5231

Source: Office de la viticulture VS

4. Evolution du nombre des négociants en vins et des propriétaires-encaveurs

	1970	1980	1990
Nombre de commerces de vins	92	108	125
Nombre de propriétaires-encaveurs	247	291	661

Source: Laboratoire cantonal du Valais

5. Comparaison de la consommation des vins étrangers et suisses

année	% vins suisses p/r consommation totale
1977	36,6%
1978	37,5%
1979	38,1%
1980	36,8%
1981	32,9%
1982	27,6%
1983	29,0%
1984	34,6%
1985	39,0%
1986	45,9%
1987	42,8%
1988	42,2%
1989	44,0%
1990	44,0%

Source: Office fédéral de l'agriculture

6. Comparaison de la consommation des vins suisses et valaisans

année	vins suisses en mio l.	vins valaisans en mio l.	% vins valaisans
1977	102,3	44,3	43,3%
1978	107,0	48,6	45,4%
1979	109,5	51,5	47,0%
1980	110,0	53,7	48,8%
1981	101,0	45,1	44,6%
1982	85,0	37,2	43,7%
1983	87,8	36,2	41,2%
1984	108,0	44,3	41,0%
1985	121,4	49,8	41,0%
1986	122,1	46,8	38,3%
1987	140,6	62,8	44,6%
1988	134,1	57,6	42,9%
1989	134,3	54,0	40,2%
1990	138,9	59,0	42,4%

Source: Office fédéral de l'agriculture

Calendrier culturel et récréatif du Valais

Walliser Monatskalender

Publié par 13 ETOILES avec la collaboration du Conseil valaisan de la culture
Mitgeteilt von 13 ETOILES in Zusammenarbeit mit dem Walliser Kulturrat

Musique - Danse

Musik - Tanz

MÜNSTER

Pfarrkirche
Panflöte + Orgel
3. März, 20.15 Uhr

Turnhalle
Jahreskonzert
Musikgesellschaft Galmihorn
19. März, 20 Uhr

RIEDERALP

Kapelle St. Bernhard
Russische Lieder,
Nikolay Nikolov
16. März, 20.15 Uhr

BETTMERALP

Zentrum St. Michael
Jugendmusik Naters
3. März, 20.15 Uhr

NATERS

Pfarrkirche
Orgelkonzert
10. März, 20 Uhr

Zentrum Missionne
Kammermusik der Brassband
20. März, 20 Uhr

BRIG

Simplonhalle
Peach Weger
12. März, 20 Uhr

Wiener Blut

Die Meisteroperette von
Johann Strauss
26. März, 20.15 Uhr

Rittersaal
Vokalensemble

Pro Musica
Leitung: Pierre Sachbach
7. März, 17 Uhr

Schlosskonzert
Stefan Ruha, Violine
Heidi Brunner-Gut, Klavier
18. März, 20 Uhr

Theatersaal Kollegium
Spirit Symphonic Band Brig
Leitung: Eduard Zurwerra
29. März, 20 Uhr

VISP Kulturzentrum La Poste

Dornröschen
Ballett der Staatsoper Kiew
4. März, 20 Uhr

Der Vampyr

Oper von Wilhelm August Wohlbrück
Opera Factory Zürich
17. März, 20 Uhr

SAAS-FEE Pfarrkirche

Panflötenkonzert

Urban Frey
3. März, 20.30 Uhr

Balalaika, Gitarre und Mandoline
Nikolay Nikolov
17. März, 20.30 Uhr

Orgelkonzert
Jürg Neuenschwander
24. März, 20.30 Uhr

GRÄCHEN Kirche

Kammerensemble «Cologne»
1. März, 20.30 Uhr

Gemeindesaal
Quintett für Klavier,
Cello + Klarinett
21. März, 20.30 Uhr

ZERMATT Alexander Seiler Saal

Lars Vogt
Klavier
11. März, 21 Uhr

LEUKERBAD Pfarrkirche

Ecole de musique de la Ville
d'Echternach Luxemburg
14. März, 20.30 Uhr

Köchel-Quartett
23. März, 20.30 Uhr

MONTANA-CRANS

Eglise catholique
Orchestre de chambre
de Neuchâtel
Daisy Bacca, piano
4 mars, 20 h 30

Centre de congrès le Régent
5^e Festival international de
l'accordéon
26, 26 mars

CHIPPIS Eglise

La Passion selon saint Mathieu
de J.-S. Bach
Chœur Novantiqua
Orchestre des Rencontres musicales
de Lausanne
6 avril, 20 h

SIERRE

Hôtel de Ville
Pro Musica
Ensemble vocal de Winterthur
6 mars, 20 h 30

Stefan-A. Ruha, violon
Heidi Brunner-Gut, piano
17 mars, 20 h 30

GRANGES

Salle de gymnastique
Fanfare La Stéphanie
18 mars, 20 h

SION

Théâtre de Valère
Quatuor Wihan
Jan Simon, piano
3 mars, 20 h 15

Eugène Moguilevsky, piano
16 mars, 20 h 15

Petitthéâtre
Aguantango
Spectacle chorégrapho-musical par le
groupe Gomina
19, 20 et 21 mars, 20 h 30

Concert de musique de chambre
par les professeurs du Conservatoire
28 mars, 17 h

Cathédrale
La Passion selon saint Mathieu
de J.-S. Bach
Chœur Novantiqua
Orchestre des Rencontres musicales de
Lausanne
4 avril, 17 h

MARTIGNY

Fondation Pierre-Gianadda
Barbara Hendricks, soprano
Staffan Scheja, piano
5 mars, 20 h

Orchestre de chambre de
Lausanne
Pierre Amoyal, violon
Christian Benda, violoncelle
François-René Duchable, piano
Direction: Marcello Viotti
12 mars, 20 h

I Solisti Aquilani

17 mars, 20 h
Harmonie municipale de Martigny
Direction: Jean-François Gorret
20 mars, 20 h 30

Fondation Louis-Moret
Concours suisse de musique pour
la jeunesse, nouveaux talents
20 et 21 mars

MARTIGNY-CROIX

Eglise Saint-Joseph
Chœur d'hommes Choros
Direction: Pascal Crittin
14 mars, 17 h

SALVAN Salle communale
Fanfare municipale de Salvan
Direction: Charles-Henri Berner
27 mars, 20 h 30

SAINT-MAURICE Basilique

Concert de la Passion
Chœur mixte de Saint-Maurice
Georges Athanasiadis, orgue
Direction: Elisabeth Bruchez
28 mars, 15 h 30

MONTHEY

Crochetan

T. S. F.

Quatuor vocal

Mise en scène: Alain Sachs

4 mars, 20 h 30

La Petite Messe Solennelle

de Rossini

Ensemble vocal de Lausanne

Jean-François Antonioli, piano

Direction: Michel Corboz

17 mars, 20 h 30

Messe en si mineur

de J.-S. Bach

Société de chant sacré de Genève

Orchestre de chambre de Genève

Direction: Didier Godel

2 avril, 20 h 30

Théâtre - Cinéma

Theater - Filme

MÜNSTER

Theatersaal Rottä

Theaterverein Obergoms

Zwei komische Vögel

2., 9., 16., 23. März, 20 Uhr

BRIG

Simplonhalle

Der verkaufte Grossvater

Walter Roderer im Dialekt-Lustspiel

mit Ruth Jaeklin und dem Ensemble

3. März, 20.15 Uhr

Kellertheater

Schattenfigurentheater

Chlii Heini

Michael Huber

10. März, 14 Uhr, evtl. 16 Uhr

Pinocchio und die Wirtschaft

Helvetia

Werner Panzer, alias Panzerotti

17. März, 20.30 Uhr

Die Ameisen

von Boris Vian

Christoph Gaugler

25. März, 20.30 Uhr

LEUKERBAD

Theatersaal

Theatergruppe Mörel

Die Peep-Show

3. März, 20.30 Uhr

SIERRE

Cinéma Bourg

Connaissance du monde

Le grand Tibet

René Vernadet

1^{er} mars, 20 h 30

Cinéma Casino

Ciné-Evolution

Retour de Howards End

de James Ivory

2 mars, 20 h 30

Ombres et brouillard

de Woody Allen

16 mars, 20 h 30

La Sacoche

Théâtre de marionnettes pour enfants

La Jouvencelle du roseau

Organisé par Magimalice

20 mars, 16 h

SION

Cinéma Arlequin

Connaissance du monde

Le grand Tibet

René Vernadet

2 mars, 15 h et 20 h 30

Théâtre de Valère

Paradis sur terre

de Tennessee Williams

Mise en scène: Roberto Salomon

5 mars, 20 h 15

Un amour qui ne finit pas

d'André Roussin

Mise en scène: Théo Jehanne

23 mars, 20 h 15

Petitthéâtre

Fish Soup

Par la compagnie Brouhaha

5, 6 mars, 20 h 20 - 7 mars, 17 h

Medusa

Conçu et mis en scène

par Geneviève Guhl

13, 16, 17 mars, 20 h 30

14 mars, 17 h

Cinéma Capitole

Ciné-Cure

Films d'animation

Sélection des meilleurs films

d'animation, avec «L'homme qui

plantait des arbres» de Giono

dessinée par Brach

et racontée par

Philippe Noiret

9 mars, 20 h 30

Bratan (Le petit frère)

de Bakhtijar Khudojnazarov

(Tadjikistan 1992)

23 mars, 20 h 30

Le voyage

de Fernando Solanas

(Argentine 1992)

6 avril, 20 h 30

MARTIGNY

Nouveau théâtre

(Ecole de ville, bâtiment A,

Rue des Ecoles)

Le Creux

de Michel Viala

Par la Troupe Le Masque

Mise en scène: François Marin

20, 25, 26, 27 mars;

1, 2, 3 avril, 20 h 30

Cinéma Casino

Connaissance du monde

Le grand Tibet

René Vernadet

22 mars, 15 h et 20 h 30

MONTHEY

P'tit théâtre de la Vièze

Blaise

De Claude Magnier

Tréteaux du Bourg

de Monthey

Mise en scène: Gérard Constantin

5, 6 mars, 20 h 30 - 7 mars, 17 h

Crochetan

Connaissance du monde

Le grand Tibet

René Vernadet

23 mars 20 h 30

Cher menteur

De Jérôme Kilty

Texte de Jean Cocteau

Mise en scène: Isabelle Rattier

25 mars, 20 h 30

La basket de Cendrillon

Par la Compagnie 100% Acrylique

Théâtre Am Stram Gram

Mise en scène: Evelyne Castellino

31 mars, 19 h

Variétés - Folklore

Variete - Folklore

MARTIGNY

Les Caves du Manoir

Microband

Humour

4 mars, 21 h

Silent Majority

Rock

6 mars, 22 h

Party Zone

Techno

13 mars, 22 h

Sons of The Desert

Rock

19 mars, 22 h

Les Founambules

Humour

21 mars, 21 h

The Maniacs

Rock

26 mars, 22 h

Bühler & Sarcloret

chantent Gilles

1^{er} avril, 21 h

Party Zone

Techno

3 avril, 22 h

MONTHEY

P'tit théâtre de la Vièze

Revue montheysanne

Générale: 10 mars, 20 h

12, 13, 17, 19, 20, 24, 26, 27 mars

à 20 h 30, 14, 21, 28 mars, 17 h

Crochetan

Massimo Roccho

Dans Plages italiennes

12 mars, 20 h 30

Rencontres - Divers

Tagungen - Verschiedenes

GLURINGEN Schulhaus

Diavortrag

Natur im Sucher

Hugo Wirthner

3., 10. März, 20.15 Uhr

OBERGESTELN Mehrzweckhalle

Dia-Show

Licht - Luft - Landschaft

Alby Lambrigger

17. März, 14.30 Uhr Kinder-Pro

Senectute

20.15 Uhr

ERNEN Mehrzweckhalle

Diaabend

4. März, 20 Uhr

Bei der Kirche

**Dorfführungen zu den
Sehenswürdigkeiten von Ernen**

10., 31. März, 16.30 Uhr

FIESCH Hotel Kristall

Diavortrag

Reise durchs Ferienland Wallis

R. Watter

31. März, 20.30 Uhr

RIEDERALP Kapelle St. Bernhard

Diavortrag

Faszination Aletschgletscher

Lauto Albrecht

11. März, 20.15 Uhr

BETTEN-BETTMERALP

Zentrum St. Michael

Heimatabend

**Musikgesellschaft Betten-
Bettmeralp**

10. März, 20.15 Uhr

Diaabend

NSZ, Aletsch

17. März, 20.15 Uhr

Land und Leute

Pfarrer A. Zenzünen

24. März, 20.15 Uhr

Film-Diaabend

31. März, 20.15 Uhr

LEUKERBAD Kino Rex

**Die Viertausender der Walliser
Alpen**

Ludwig Weh

1., 15. März, 20.30 Uhr

Theatersaal

**Manaslu-Expedition der
Zermatter Bergführer**

8. März, 20.30 Uhr

SIERRE Ecole des Buissonnets

La gravure au cours des âges

Par François Pont, artiste-peintre

2 mars, 19 h

**Les techniques de la gravure
contemporaine**

Par François Pont

9 mars, 19 h

Notules à une perle irrégulière

Préface à un itinéraire baroque

Par Jean-Michel Roh

24 mars, 19 h

SION

Musée d'histoire naturelle

Vie de la martre

Paul Marchesi

5 mars, 20 h

EIV, Aula François-Xavier Bagnoud

Université populaire

Histoire de l'Univers

Marcel Maurer

10 mars, 14 h 30

**Les mécanismes de défense de
l'organisme et ses principaux
dérèglements**, Eric Dayer

11 mars, 20 h

**Les bienfaits de la programmation
neurolinguistiques pour nos
enfants**, Françoise Zwissig

16 mars, 20 h

MARTIGNY

Fondation Louis-Moret

Petite suite de trois causeries sur

Andrea Palladio avec Bernard Wyder

4 et 11 mars, 20 h 15 (2^e et 3^e)

Arts visuels

Visuelle Künste

NATERS

Kunsthaut zur Linde

Karl Glauner

Zeichnungen und Bilder aus dem Wallis

13. März - 30. April

BRIG

Walliser Heimatwerk

Irmelin und Ueli Schmutz, Keramik

4. - 22. März

Klubschulgalerie

Fotographien von Raoul Chédel

Traces de vie

Bis 26. März

ZERMATT

Galerie Schindler

Le Corbusier, Aquarelle, Collage,

Zeichnungen und Grafiken

Maria Marshall, Skulpturen

Maria Moser, Bilder

Bis 17. April

Hotel-Galerie Butterfly

Rudolf Bredow

Bis 18. April

SIERRE

F A C

Jeanne Schmid, sculptures - dessins

Jusqu'au 14 mars

Gérald Minkoff et Muriel Olesen

«Miss Understanding»

Photographies, installation laser, etc.

26 mars - 16 mai

Galerie Jacques Isoz

Roger Gerster, sculptures

Jusqu'au 21 mars

CRANS/MONTANA

Galerie Annie Robyr

Hans Erni, André Bucher, Jean

Roll, Charles Monnier, Mizette

Putallaz, Alain Bonnefoit

Exposition permanente

Galerie Hermoso Fine Art

Hôtel Astor

Toulouse Lautrec,

Salvatore Dali

Lithographies

Jusqu'au 31 mars

Cafétéria de la Clinique genevoise

Januarius du Decarli, peintures

Jusqu'au 31 mars

Galerie de l'Etrier

Maria Odilia Allwicher

Aquarelles, bronzes

«Les couleurs de la vie»

Jusqu'au 18 avril

SION Galerie Beaux-Arts

Cécile Mury, peintures

Jusqu'au 5 mars

Galerie Grande-Fontaine

La galerie A6

Choix d'œuvres d'artistes suisses

Jusqu'au 13 mars

Jean Suzanne, fer, aluminium

18 mars - 10 avril

Musée cantonal des beaux-arts

Face à SPSAS

20^e anniversaire de la Société des

peintres, sculpteurs et architectes

suisses, section Valais

Jusqu'au 21 mars

Galerie de l'Ecole-club Migros

Regards vers l'Est

Photographies de Laurent Debons

Jusqu'au 26 mars

Galerie du Rhône

Rudolf Bredow, peintures

Jusqu'au 27 mars

Musée d'histoire et d'ethnographie

de Valère

Représentation du sacré

Culture savante et culture populaire

dans l'art religieux en Valais

Jusqu'en juin

Galerie du Vieux Sion

Peintres valaisans

Exposition permanente

MARTIGNY

Centre d'art contemporain

Mat Collishaw

Jusqu'au 8 mars

**Collective thématique, artistes
suisses et internationaux**

19 mars - 30 avril

Galerie La Tour

Linda Le Kinff, peintures

Jusqu'au 14 mars

Galerie de l'Ecole-club Migros

Faune sauvage du Valais

Photographies de Josef Fux

Jusqu'au 19 mars

Centre valaisan du film et de la

photographie

A la Castalie

Photographies de Laurent Stoop

Jusqu'au 19 mars

Fondation Louis-Moret

Quatre graveurs de

L'atelier Raymond Meyer

Catherine Bolle, Armand Desarzens,

François Pont, Jean-François Reymond

Jusqu'au 28 mars

Manoir de la Ville

Elisabeth Perrusset, peintures

Chantal Calpini-Moret, peintures

21 mars - 25 avril

Fondation Pierre-Gianadda

Jean Dubuffet, rétrospective

4 mars - 10 juin

VERBIER

Galerie de la Mairie - Le Hameau

Pierre-Yves Gabioud, huiles et acryls

Les poupées de **Marlis Lüscher**

Jusqu'au 28 mars

MONTHEY

Galerie des Marmettes
Maria-Isabel Noreña
Huiles - aquarelles
Jusqu'au 20 mars

Musées

Museen

ERNEN

**Kirchenmuseum
und Museum
im Zehndenrathaus**
Di, Führungen um 17 Uhr

SAAS-FEE

Saaser Museum
Mo - Fr, 14 - 18 Uhr

ZERMATT

Alpines Museum
So - Fr, 16.30 - 17.30 Uhr

ÉVOLÈNE

Musée d'Evolène «Peyò»
Ma - di, 10 - 12, 14 - 17 h

VEYRAS

Musée didactique
Charles-Clos Olsommer
Lu - ve, sur demande formulée au
numéro de tél. 027/55 24 29

SIERRE

Château Bellevue
Musée des étains
Collection d'étains anciens
de France, d'Allemagne
et de Suisse
Lu - ve, 9 - 11, 15 - 17 h

Maison de Courten

**Les années valaisannes
de Rainer Maria Rilke**

Ouvert sur demande formulée aux
numéros de tél.:
027/55 16 03 ou 027/55 85 35

Château de Villa,
Maison Zumofen, Salgesch

**Musée de la vigne
et du vin**

Ma - di, 14 - 17 h

Sentier viticole

Parcours didactique de 6 km
avec 45 panneaux explicatifs
Ouvert toute l'année

ANZÈRE

Musée alpin - Musée des bisces
Lu - sa, 15 - 18 h

SION

**Musée cantonal
des beaux-arts**

Collections permanentes
Ma - di, 10 - 12, 14 - 18 h

**Musée cantonal
d'archéologie**

Accrochage thématique des collections
Le Valais, de la préhistoire
à la domination romaine
Ma - di, 10 - 12, 14 - 18 h

**Musée cantonal
d'histoire et d'ethnographie
de Valère**

Ma - di, 10 - 12, 14 - 18 h

**Musée cantonal d'histoire
naturelle**

Ma - di, 14 - 18 h

Château de Tourbillon

Ma - di, 10 - 18 h

Basilique

Notre-Dame de Valère

Ma - di, 10 - 12, 14 - 17 h

Maison de la nature

Montorge
Me - sa - di, 14 - 18 h

MARTIGNY

Fondation Pierre-Gianadda
Musée gallo-romain d'Octodure
Musée de l'automobile
Parc de sculptures
Tous les jours:
10 - 18 h

SAINT-MAURICE

Château
Musée cantonal d'histoire militaire
Musée des tireurs valaisans
Collections permanentes
Ma - di, 10 - 12, 14 - 18 h

Regards vers le Sud

Les Valaisans oublient parfois que leur plus longue frontière les relie à l'Italie. Certes, ces deux cents kilomètres sont souvent faits de rocs et de glaces, mais, pour des peuples montagnards, cela ne suffit pas à empêcher les liens. Il faut donc saluer avec joie la multiplication de nos relations avec le Val d'Aoste, avec lequel nous avons tant d'affinités géographiques et culturelles.

Mais le Simplon et le Grand-Saint-Bernard nous invitent aussi à regarder plus loin, vers cette belle Italie dont nous avons reçu une grande part de notre passé culturel. Je pense évidemment aux trésors romains que les archéologues, année après année, livrent à notre admiration; je pense aussi à toute cette culture artistique de la Renaissance, qui fit de l'Italie de cette époque le moteur d'une vie nouvelle, après l'épuisement du Moyen Age; je pense aussi à toute cette musique que nous aimons à entendre dans nos églises et nos salles de concert.

Si j'évoque cela en ce début de printemps, c'est pour attirer l'attention de mes lecteurs sur l'activité discrète, mais efficace et persévérante, de deux associations culturelles valaisannes: la Société Dante Alighieri et les Amis de l'Université de Perugia. Travaillant en étroite collaboration, sous la présidence respective du Dr Charles Bessero et de M^{lle} Marguerite Stoeckli, ces deux sociétés organisent chaque année, depuis plus de dix ans, une série de conférences consacrées à une période et à un aspect de la culture italienne. Le séminaire de cette année se concentrera sur une période relativement mal connue du public, le haut Moyen Age.

Qualifiés de barbares, les siècles qui suivirent l'extinction de l'Empire

romain virent surgir, dans tout l'Occident, de multiples foyers culturels, dont le rayonnement fut parfois trop discret pour éclairer les pages de nos livres d'histoire. Si les trésors de Sion et de Saint-Maurice nous révèlent quelques chefs-d'œuvre mérovingiens et carolingiens, nous connaissons moins, sans doute, la vie culturelle de l'Italie, où brillaient pourtant les feux de Byzance, les recherches plus rudes des Lombards et des Ostrogoths, avant que les Normands ne vinssent revitaliser le Sud et la Sicile. On oublie aussi, dans ce monde obscur, le rôle civilisateur de certains papes, les conséquences culturelles des incursions carolingiennes en Italie, et la vitalité des multiples monastères de la péninsule.

Les conférences seront données en italien, ce qui limitera forcément le nombre des auditeurs. Mais cela ne doit pas décourager ceux qui ont quelques notions: les œuvres d'art parlent par elles-mêmes!

Pour les autres, nous signalons encore une autre série d'exposés fort intéressante, organisée par la Société valaisanne de philosophie, et consacrée à Dante Alighieri et à son temps. Cette autre série se déroulera, elle, en français, sur deux fins de semaine. Le memento ne manquera pas de les signaler.

Canton bilingue, le Valais sait qu'au-delà des difficultés qu'engendre cette diversité, il y trouve un précieux enrichissement. Dans le Haut comme dans le Bas-Valais, on est conscient de la proximité de l'Italie. C'est aussi une richesse à ne pas laisser perdre. Merci à tous ces organismes qui nous en offrent la chance!

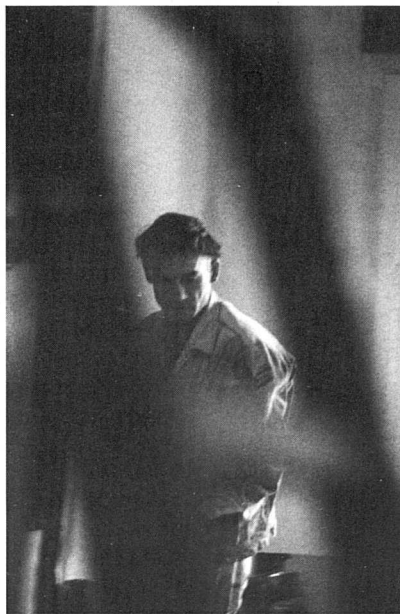
Michel Veuthey

Alban Allegro, Prix Anker 1992

Alban Allegro, jeune peintre valaisan établi depuis une quinzaine d'années à Florence, vient de recevoir le Prix Anker pour l'ensemble de son œuvre. D'un montant de dix mille francs, ce prix, attribué pour la troisième fois, est dû à la passion du directeur de la Banque Anker à Zurich pour l'art contemporain. Outre le fait d'être à l'origine du Prix Anker distribué chaque année en Suisse et en Allemagne, M. Fischer a fait de la Banque Anker un lieu d'exposition et un forum de la peinture contemporaine. Autre initiative intéressante, le lauréat du Prix Anker fait obligatoirement partie du jury pour le choix de l'artiste qui sera couronné l'année suivante. Annette Korolnik et Peguy Donatsch, respectivement Zurichoise et Vaudoise, ont été les premières artistes primées.

Alban Allegro est mieux connu en Valais depuis qu'il a exposé, l'année dernière, au Manoir de Martigny. L'artiste travaille sur de grands formats, à même le sol. Sujet et formalisme sont absents de cette tendance dans laquelle l'œuvre d'art se soumet au matériau, joue des irrégularités tactiles, des mélanges de textures, des masses qui font taches au lieu des formes qui demeurent séparées. Ses créations de bois, de sable, d'acryl et de terre incorporent des éléments étrangers à la peinture, des objets sans référence symbolique, fragments de miroirs ou débris de verre, étoffes, papiers, vieux crayons que le peintre a tenté de sauver des ordures ou de l'oubli. Des morceaux de bois sortent parfois du cadre de la toile, à la recherche d'une direction. L'objet ainsi enrôlé met en scène l'espace dans lequel il se trouve, la lumière qui l'éclaire, et la situation du spectateur qui y est confronté.

Les couleurs sont opaques, les tons rompus, le plus souvent puisés dans les noirs, les bruns ou les ocres, et répartis de manière indisciplinée, en grands mouvements désordonnés. De fragiles sil-



Marco In-Albon

houettes de femmes, de minuscules profils de cendre, subitement griffés de vermillon, des têtes sans corps, semblent égarés, au bord de se dissoudre, fragiles et minuscules dans un espace bien trop vaste et bien trop inquiétant pour eux. D'autres éléments subsistent, isolés, sans liens apparents: ce sont des calligraphies, le bois soudain mis à nu, des profils d'animaux, des signes, des coulures qui se perdent dans la fluidité de l'acrylique ou la masse compact du sable, et imposent une histoire à inventer. De temps en temps, des points cardinaux écrits en toutes lettres ponctuent la toile comme s'ils témoignaient d'une urgence à trouver de nouvelles directions.

Quelquefois au contraire, l'artiste nous offre une floraison de coups de pinceaux trempés dans des rouges ou des orangés, mais l'ensemble n'en est pas plus gai pour autant, si vite assombri de noirs redoutables. Le blanc, toujours présent dans le nombre limité des couleurs utilisées par Allegro, plaide pour une inquiétude. Il n'éclaire ni n'apaise. Il tranche, il tourbillonne, il divise, il tronçonne dans la charge de peinture, et fait ressortir encore l'absence de fini. Les configurations planes d'Alban Allegro n'autorisent pas l'artiste à exprimer ses émotions personnelles, pas plus qu'elles ne permettent l'illusion du spectateur. Elles imposent un lyrisme abstrait et dépouillé dans lequel le hasard de l'image n'est qu'apparent. Il suffit de laisser l'œil voyager d'un tableau à l'autre pour capter l'unité d'une œuvre qui ne signifie peut-être rien d'autre que l'attente, cette attente déjà présente dans les tout premiers âges et qui condamnaient les hommes à l'invention des mythes. C'est peut-être parce qu'elle témoigne d'une attente ou parce qu'elle demeure en suspension que la peinture d'Alban Allegro est empreinte d'une ironique gravité.

Les faits de tout à l'heure



Usine de Steg

Oswald Ruppen

Le Valais sous le choc

Etat de choc en Valais après l'annonce, à mi-janvier, de la fermeture de l'usine de production d'aluminium de Steg. La direction du groupe Alusuisse-Lonza a en effet décidé de renoncer à produire du métal brut en Suisse. L'économie valaisanne est une nouvelle fois touchée de plein fouet par cette décision qui représente la suppression d'une centaine d'emplois.

L'abandon de la production à Steg se fera en plusieurs étapes. Des licenciements sont néanmoins prévisibles. La direction du groupe a expliqué cette nouvelle mesure par la récession et la surcapacité de l'industrie mondiale de l'aluminium. Les difficultés conjoncturelles des principaux clients pèsent sur le marché. Le groupe met également en avant l'afflux sur le marché européen d'aluminium des pays de l'ancien bloc communiste à des prix très bas.

Au mois de septembre déjà, le groupe avait réduit de 10% son personnel à Sierre et Chippis. Cette réduction de quelque deux cents emplois avait entraîné le licenciement d'environ huitante

collaborateurs. A Steg, ce seront au moins cent emplois qui seront supprimés, une mesure qu'il sera difficile d'appliquer sans licenciements. La direction affirme qu'elle s'efforcera de reclasser le personnel touché dans d'autres secteurs, notamment à la fonderie de Steg qui est maintenue.

Ce nouveau coup porté à l'économie valaisanne était pressenti depuis plusieurs semaines. A la fin de l'année dernière, le président de la direction de la filiale valaisanne du groupe Willi Kerth avait annoncé que l'année 1993 serait encore plus difficile que 1992 et qu'elle réclamerait «de nouveaux efforts».

La direction du groupe parle maintenant de mettre en place une «stratégie de survie». La filiale valaisanne se concentrera à l'avenir sur des produits porteurs. Exit donc la production de métal qui a occasionné d'importantes pertes, M. Kerth ne l'avait pas caché l'an dernier. Alors que les comptes de la filiale valaisanne étaient encore équilibrés au milieu de l'année, le bouclement au 31 décembre laisse apparaître une perte de l'ordre de 30 millions de francs.

Les milieux syndicaux sont immédiatement montés aux barricades.

Ils ont lancé un vaste mouvement de résistance qui s'est concrétisé quelques jours plus tard par la création d'une communauté d'intérêt intitulée IG-Alu. Ce comité entend réunir un vaste soutien populaire pour pousser la direction du groupe à la négociation. Le recours à la grève n'est pas à exclure.

Selon les syndicats, la suppression de l'usine de Steg met en péril l'ensemble des activités du groupe en Valais. Ils estiment que cette mesure peut entraîner la fermeture complète de la filiale valaisanne en l'espace de cinq à sept ans. Divers milieux politiques se sont associés à ce mouvement. Ainsi par exemple le candidat au Conseil d'Etat Wyhhelm Schnyder a-t-il demandé que le groupe revienne sur sa décision ou alors qu'il assure le remplacement des emplois perdus.

L'exécutif cantonal pour sa part a regretté cette décision prise «contre son avis». Il attend que l'entreprise mette tout en œuvre pour compenser les effets des licenciements. Pour les syndicats, la stratégie est claire. Il faut faire pression sur le Conseil d'Etat pour qu'il exige une représentation syndicale à toute négociation.

Chômage

Comme pour alourdir encore le choc de la fermeture de l'usine de Steg, les statistiques du chômage en Valais au mois de janvier sont venues refroidir les espoirs des plus optimistes. A la fin du mois, le chômage touchait 7348 personnes, soit 7,5% de la population active. A fin décembre, le taux de chômage était de 6,3%.

Ce taux record s'explique en partie par les variations saisonnières liées au secteur de la construction. Une augmentation du chômage en janvier était également constatée en période de haute conjoncture. Le service cantonal de l'industrie, du commerce et du travail estime qu'un affaiblissement de la progression, voire une diminution du taux, devrait se faire jour dans les mois qui viennent.



Glacier de la Plaine-Morte

Téles Deprez

Reste que quelque 10% de la population active est au chômage dans le Bas-Valais, plus de 8% dans le Valais central et 4,6% dans le Haut-Valais. Longtemps épargnée par le fléau, la partie alémanique du canton a connu une accélération du phénomène ces derniers mois. Le taux de chômage était encore de 1,5% à fin octobre dans cette partie du canton. Une augmentation était prévue et les pronostics annonçaient environ 3% pour fin janvier.

Schmid & Dirren sauvé

Le numéro un de la bureautique en Valais, Schmid & Dirren SA à Martigny, a été racheté par l'entreprise fribourgeoise Duplirex Bureautique SA. Acculée au dépôt de bilan en octobre, l'entreprise valaisanne est ainsi sauvée. Le nouveau propriétaire a réengagé la trentaine de collaborateurs de la société valaisanne. Celle-ci change toutefois de raison sociale et devient Duplirex l'espace bureautique SA.

Pour le repreneur, le potentiel de l'entreprise valaisanne est important avec un chiffre d'affaires de onze millions de francs l'an dernier. Avec cette acquisition, le groupe fribourgeois devient l'un des plus

importants de Suisse romande dans ce secteur.

BCV banque ouverte

La Banque cantonale du Valais (BCV) a ouvert son capital au public. Acceptée en décembre 1991, la nouvelle loi sur la BCV qui en fait une société anonyme est entrée en vigueur au 1^{er} janvier de cette année. Le capital de dotation est transformé en capital-actions et augmenté de 40 millions de francs. Le public peut donc acquérir 400 000 actions d'une valeur nominale de cent francs mises en souscription à un prix de trois cents francs.

L'Etat du Valais, qui accorde sa garantie totale à la banque, demeure l'actionnaire majoritaire avec cent dix millions sur les cent cinquante millions de francs du nouveau capital. La banque pourra à l'avenir encore augmenter son capital et l'offrir en souscription publique. Seule restriction: l'Etat doit demeurer l'actionnaire majoritaire avec au moins 51% des actions et des droits de vote.

La première assemblée générale des actionnaires se déroulera le 29 mars. Elle devra désigner six membres supplémentaires au

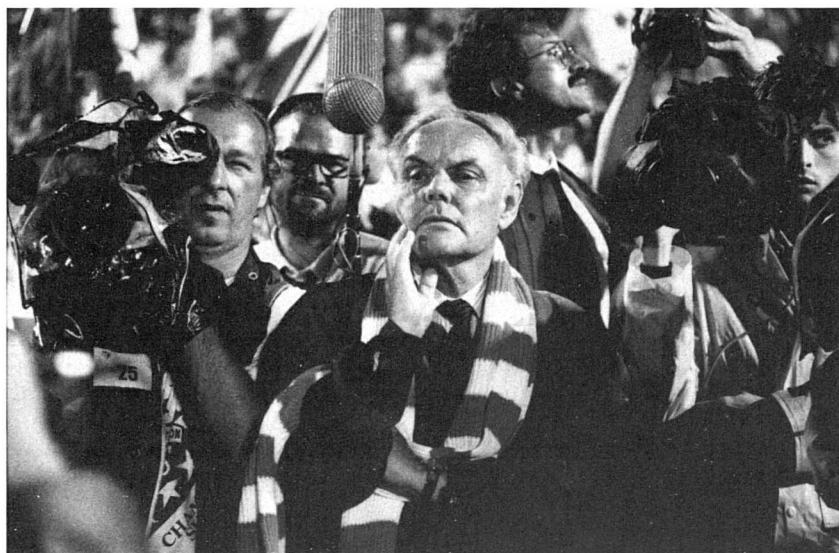
conseil d'administration. Actuellement, neuf membres ont été désignés par l'Etat. Le président est Odilo Guntern, l'ex Monsieur Prix de la Confédération. En tout état de cause, la loi prévoit une représentation équitable des actionnaires minoritaires.

Glacier disputé

A qui appartient le glacier de la Plaine-Morte? Ce sera vraisemblablement au Tribunal fédéral de donner la réponse à cette question. Officiellement cadastré sur la commune de la Lenk, dans le canton de Berne, il est revendiqué par le canton du Valais. Sur les cartes topographiques de 1863, le glacier était en effet en territoire valaisan. Lors de la mise à jour des cartes en 1879, il s'est retrouvé sur Berne. La raison de cette modification semble inconnue. Toujours est-il que les Valaisans n'ont pas bronché... jusqu'à la fin des années quatre-vingt. C'est donc plus d'un siècle plus tard que les trois communes riveraines du glacier demandent à l'Etat du Valais d'engager une procédure en restitution auprès du canton de Berne. Les trois communes considèrent la surface glacée comme leur territoire légitime.

De plus, la commune de Mollens, devant faire face à un grave problème de pénurie d'eau potable, avait voulu installer des prises d'eau directement dans le glacier. La commune de la Lenk a très sèchement répondu «nein». Il est vrai que de ce côté des Alpes bernoises, le glacier alimente des chutes d'eau impressionnantes qui font le bonheur des touristes.

Reste que des pourparlers ont été engagés entre les deux cantons. Aucun accord n'a toutefois pu être trouvé. Berne considère le glacier comme sa propriété légitime et entend le conserver. Le Gouvernement valaisan a donc décidé de déposer une réclamation auprès du Tribunal fédéral. Un tribunal qui aura certainement fort à faire car la commune de la Lenk est également



Robert Hofer

décidée à faire appel à lui pour conserver son bien.

Exit Hans Wyer

Le président du Gouvernement valaisan Hans Wyer a fait ses adieux officiels au parlement le 26 janvier dernier. Démissionnaire au terme de quatre périodes passées à l'exécutif cantonal, il aura terminé son mandat comme il l'avait débuté, à savoir par une affaire qui a secoué la République. Elu au Gouvernement en 1977, il s'est trouvé confronté à l'affaire Savro. A fin 1991 et durant l'année 1992, ce sont les nuages de l'affaire Dorsaz qui ont assombri le ciel du grand argentier cantonal. Agé de 65 ans, Hans Wyer a débuté sa carrière politique en 1960. Président de la commune de Viège jusqu'en 1976, il a siégé au Conseil national de 1967 à 1977, accédant à sa présidence en 1976. Il fut également président du PDC suisse de 1973 à 1984. Elu à l'Exécutif cantonal en 1977, il a depuis cette date dirigé le Département des finances. Le second département dont il a eu la charge fut le Département militaire jusqu'en 1985 puis celui de l'énergie.

Le parti chrétien-social (PCS) haut-valaisan a désigné le président de la commune de Steg Wilhelm Schnyder pour lui succéder à l'exécutif. Président du PCS, M. Schnyder était opposé au secrétaire de ce même parti, Franz König, dans la course à la succession. Chef de l'inspectorat cantonal des finances, ce dernier n'a pas trouvé grâce auprès des délégués du parti, récoltant cent trois voix contre deux cent quarante-trois à son adversaire.

La der de Dénériaz

L'animateur de la Radio suisse romand Michel Dénériaz a fait ses adieux au monde radiophonique. Pour sa dernière émission, il a franchi la moitié du globe terrestre et s'est rendu dans l'archipel des Wallis au nord de la Nouvelle Calédonie. La concordance du nom de l'archipel avec l'appellation allemande du Valais a débouché sur la réalisation d'une émission en duplex enregistrée à Sion.

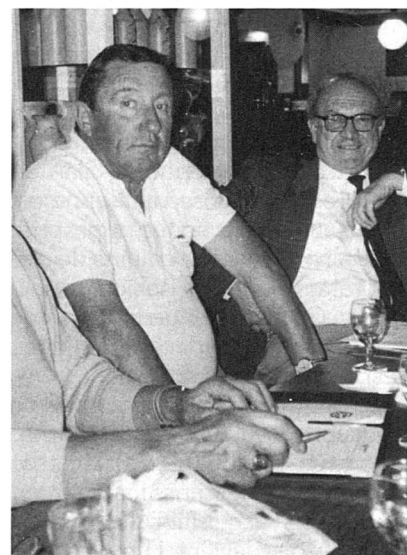
Borgeaud chez Gianadda

La Fondation Pierre-Gianadda a rendu hommage au peintre suisse

Georges Borgeaud qui fête cette année ses 80 ans. Un hommage rendu à un artiste dont la peinture respire l'enthousiasme. Autodidacte, Georges Borgeaud n'a pas connu une existence facile. Né en 1913 dans la région lausannoise, il est placé en orphelinat dès l'âge de trois ans.

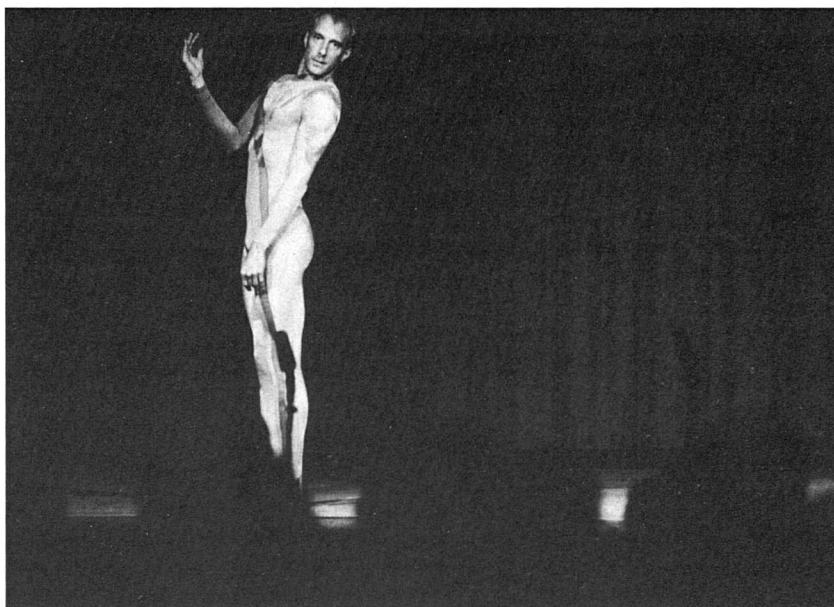
Placé dans une ferme à six ans, il fait figure d'intrus dans le village. L'école primaire terminée, l'assistance publique lui impose un apprentissage de jardinier. Malgré ses dons pour le dessin, il doit exercer plusieurs métiers pour survivre. C'est en 1968 que le succès viendra. Dès cette date, le peintre se consacre entièrement à son art. Les expositions se succèdent dans le monde entier pour celui qui a été surnommé «le peintre de la lumière» par son public.

Pierre Berclaz



Pascal Thurre

Rückblende mit Seitenblicken



Thomas Andenmatten

Kultur-Misere

Als «Gross-Hallen – Syndrom» bezeichnete ein Diskussionspartner die grassierende Kultur-Krankheit: In tief rezessiven Zeiten wie eben jetzt ist es zwar nicht ausnahmslos so, dass auch kulturbeflissene Bürgerinnen und Bürger dem Portemonnaie zuliebe das eigenen Wohnzimmer zur Tonhalle machen, aber – der Trend, sich mit (billigeren) und allerwelts-mässigeren Grossveranstaltungen nur alle paar Monate abzufinden, sei klar festzustellen. Marianne Kalbermatten, Präsidentin des Oberwalliser Kellertheaters zieht schon nach einigen Wochen im neuen Jahr eine ernüchternde Bilanz: 20% weniger Publikum, um fast ein Viertel magerere Budgets und die Tragik, das mit diesen Voraussetzungen die wirklich wertvollen und originellen Produktionen kaum mehr drin liegen. In Anbetracht der Tatsache, dass sich diverse, im Oberwallis beliebte Theatergruppen (Claque Baden, Spatz, Theatre pour le moment usw.) mittlerweile

ins Finanzmiseren bedingte nichts aufgelöst haben. «Wenn sich die Stadtgemeinde Brig-Glis nicht stärker für uns engagiert, gehen wir schwarzer Zukunft entgegen», weiss Marianne Kalbermatten.

Radio : Gebühren(d) aktuell

Die Lokalradioszene hat in den letzten Jahren sogar auf schweizerischen Ebene für Verblüffung gesorgt, wenn man die Rekordhörerzahlen von Radio Matterhorn und Radio Rottu Beachtung schenkt. Für Bewegung in der eigenen Region sorgte indes ein «Störsender», Ischers Radio, der bereist zum zweiten Mal über Weihnachten bis Neujahr die Briger Bevölkerung und ihre Umgebung mit jungem, querem, lautem und unbekümmerten Tönen kitzelte. Was die Verantwortlichen von Radio Rottu indes eher als grobes Zwicken empfanden, liessen sie doch während einigen Tagen immer wieder etwas Gift gegen die junge, temporäre «Konkurrenz» aus Brig durch den Äther versprühen...

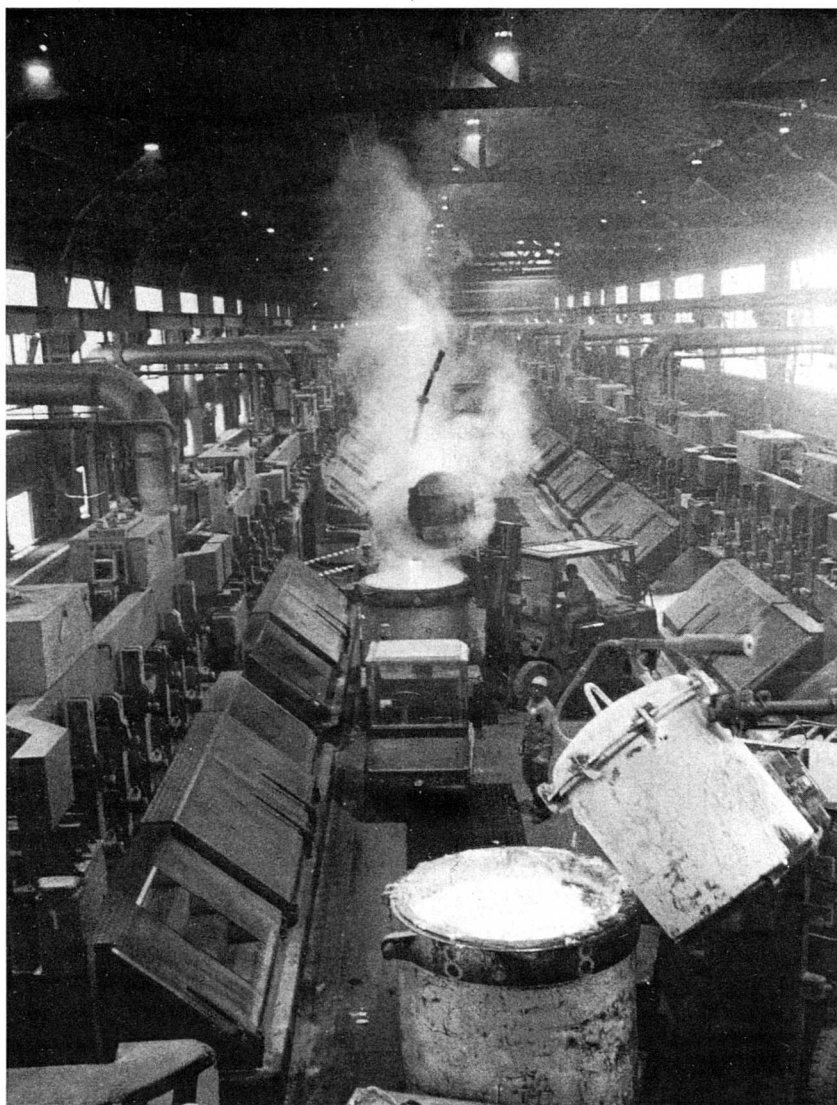


Thomas Andenmatten

Auch dem Begehren, dass zukünftig jede Oberwalliser Haushaltung Fr. 12.– an die Kosten des Radio Rottens beisteuern sollte, erteilten die Delegierten des Zweckverbandes für die Ausstrahlung von Rundfunkprogrammen im Oberwallis mindestens auf längere Frist eine Abfuhr. Gemeinsam mit der Fernsehgebühr hätte – auf Anfrage des defizitbedrohten Lokalradios – dieser Betrag vom Zweckverband eingezogen werden sollen. Die Abstimmung über das heisse Thema, ob ein Zweckverband einer Aktiengesellschaft finanziell unter die Arme greifen soll, wurde auf einen späteren Zeitpunkt verschoben.

ALU-Hütte geschlossen

Ein Schlag ins Gesicht von 100 Arbeiter, eine Enttäuschung für's ganze Wallis: Es gilt mehr denn ernst mit den steigenden Arbeitslosen-Zahlen im Wallis. Seit dem 18. Januar ist definitiv, dass die Alusuisse Schweizerische Aluminium AG in Stg bis im Herbst 1994 rund 100 Stellen abbauen



Thomas Andenmatten



Robert Hofer

wird. Verschlechterte Absatzbedingungen und der offenbar rapid schwindende Bedarf nach Aluminium werden verantwortlich gemacht für die «Restrukturierungsmassnahme», die für die Arbeiter schlicht – eine Katastrophe – sind, handelt es sich doch grossen. Solidaritäts-Bezeugungen der Wirtschaftsvertreter, der Politspitze, Interventionen der Gewerkschaften und Arbeitnehmerverbände indes mögen zwar eigentliche Beusstseinsarbeit und notwendige Reaktion auf das Geschehen darstellen, mehr als aufschiebende Wirkung oder im schlimmsten Falle blosser wirkungsloser Versuche, dem Rezessions-Drachen mit dem Schwert zu kitzeln, werden aber vermutlich nicht bleiben.

Neuer Direktor am IWF

Rar sind sie (geworden), jene Walliser Forschungsinstitute, die sich noch rühmen können, die Beset-

zung des Direktorensessels freudig der Öffentlichkeit kund zu tun. Das Institut für Wirtschafts- und Sozialfragen in Visp kommt innert kürzester Frist gleich zum zweiten Male zu dieser Freude. Der neue Gewährsmann, Anton Bellwald ist als Volkswirtschaftler/Wirtschaftsberater Inhaber des Büros «Planval» in Brig. Als Nachfolger des krankheitsbedingt zurückgetretenen Guido Casetti übernimmt Anton Bellwald die heikle Aufgabe, Erkenntnisse über die wirtschaftlichen und sozialwissenschaftlichen Probleme des Bergkantons eben in turbulenten Zeiten nicht zur ironisch-zynischen Provokation werden zu lassen...

Ein Staatsrat nimmt den Hut

Ein zweifellos blitzschnelles Hirn in einem harten Schädel nimmt den Hut: Nach sechzehnjähriger Amtsdauer verlässt Staatsrat Hans Wyer, ehemaliger Finanz- und Personalpolitiker wie auch Energie- und Wirtschaftsminister das erlauchte Gremium zuoberst der Republik Wallis. Hoffentlich glücklicher Altstaatsrat, hat das Wallis nun eine legendäre Person mehr. Ein Politiker, der gerade in seiner letzten Amtszeit in der Provinz des Bankenlandes Schweiz keine Honigschleck-Politik für seine Memoiren aufarbeiten kann. Ein auch «eisern» genannter Politiker, der angesichts der ihm bereiteten Abschieds-Ovation der Parlamentarierinnen und Parlamentarier seinen Abschiedsschmerz nicht zu verbergen suchte.

Nicht länger untendurch

Oder doch? fragten sich Autofahrer in den ersten Neujahrstagen, als dem Simplon Autoverlad zwischen Brig und Iselle endgültig die letzte Stunde schlug. 1959 eröffnete,

blieben die Verladezahlen durch den Tunnel jahrzehntelang weit unter den Traumzahlen der SBB haften. So reiht sich auch das Unternehmen auf Archivfilmrollen und Photoschachteln in die Reihe der eigentlichen Rezessionsopfer: Läge es nicht an den ewig roten Zahlen der Schweizerischen Bundesbahnen, hätten vielleicht die Protestnoten von Automobilverbänden, Petitionen und die Vorstösse namhafter Politiker etwas gefruchtet.

Mister Europa aus Naters

Keinen leichten Berufseinstieg erwartet den 28 jährigen Juristen Daniel Klingele: Jenseits des Röstigrabens wird er sich von jetzt an als Delegierter für Europafragen im Kanton Wallis weiterhin für einen Beitritt in die EG einsetzen. Das von seinem Vorgänger Raymond Loretan «präparierte» Feld dürfte nach der gescheiterten EWR Abstimmung Anfang Dezember 1992 nicht leicht zu beackern sein. Der junge EG-Kämpfer Daniel Klingele besuchte das Kollegium Brig und schloss sein Jus-Studium an der Universität Freiburg ab. Seine Sachkenntnis und Erfahrung auf dem Gebiete aller aktuellen Europafragen eignete sich Daniel Klingele in Saarbrücken und in Stockholm an, wo er sich ergänzend auf den Gebieten des Europarecht und des schwedischen und internationalen Rechts weiterbildete. Die Ausbildung in den nordischen Ländern, deren Haltung gegenüber Europa entweder – seit dem 6. Dezember ist diese Bemerkung erlaubt – weiterentwickelt oder zumindest differenzierter ist, wird dem neuen Europadelegierten im Ringen um eine offenen Schweiz hoffentlich zu gute kommen.

En descendant des apôtres...

Le catholicisme valorise à un haut degré l'institution, la loi, le rite, les sacrements et les ministères, à un point tel que le mystère central de la foi reste parfois provisoirement dans l'ombre.

L'audition de la dernière lettre pastorale de l'évêque de Sion, dont la lecture s'est faite publiquement dans la plupart des églises et chapelles fin janvier 93, avait de quoi convaincre: notre évêque est parfaitement catholique.

Catholiciste au moins, l'accent particulier qu'a pris cette Lettre de Monsieur le Cardinal sur l'institution du Diaconat Permanent.

Cette impression naît d'une ambiguïté rédactionnelle dès la première page du texte: l'usage répété du mot «mission» ne permet pas à l'écoute de distinguer entre la mission d'évangéliser le monde qui est la vocation de tous les chrétiens et la mission du ministère apostolique qui est au service de l'Eglise. Il y a ici comme

une fusion entre apostolat et charge pastorale, comme si l'apostolicité de l'Eglise se réduisait à l'apostolat des pasteurs.

J'ai beau me dire qu'une monition aussi brève, consacrée aux nouveaux clercs, n'a pas à trop s'étendre sur la vocation des laïcs, mais cette mission-là fondée par la confirmation, sacrement également reçu de l'évêque par imposition des mains, aurait trouvé ici le lieu naturel de sa catéchèse explicite...

Mais la lettre d'appuyer: «... personne ne peut s'approprier la faculté de prolonger l'agir du Christ dans le monde, en Son nom, s'il n'a pas reçu de Lui mission et faculté de le faire.»

Alors le vicaire a tourné la page et ce fut comme un espoir. J'y entendais comme l'expression du regret d'avoir mis des siècles à redécouvrir à côté du corps presbytéral le corps diaconal... alors, me consolai-je, un jour peut-être on comprendra la confirmation comme une espèce d'ordination constitutive d'un corps «chrismal» dont la spécificité serait la mission, condition du salut pour tous, fondée sur le mémorial de la Pentecôte. Le baptisé confirmé étant envoyé pour universaliser le message chrétien en faisant passer l'humanité sous la mouvance de l'Esprit. Et là, je

me mis à remuer sur mon banc: dans la lettre, il n'était pas question d'Esprit.

Et je me souvins de cette mère d'ordinand qui disait: «J'ai donné mon fils aîné au Seigneur!» Et les autres alors, elle les avait donnés à qui? Car il n'y a pas que le diaconat qui puisse manifester le lien profond entre le service et l'eucharistie, mais il est nécessaire pour le bien éclairer d'affirmer avec force la sacramentalité du laïc.

Au lieu de cela, j'entendais mon évêque chercher à distinguer le diacre du prêtre en énonçant leurs cahiers

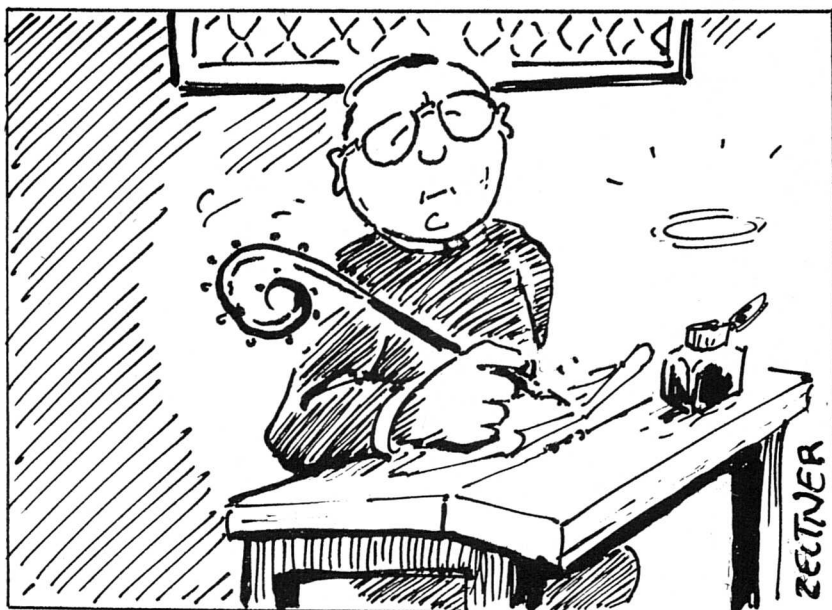
des charges, et à le démarquer du laïc en affirmant la sacramentalité du ministère. Mais le laïc dont il est ici question n'est pas le paroissien, il est celui qui est déjà associé à la pastorale et qui à ce titre quoique de manière non sacramentelle est déjà un ecclésiastique et parfois même syndiqué comme tel.

Du fidèle on ne dit rien, sauf dans l'adresse

initiale «mes chers diocésains», comme il n'est jamais fait allusion à la Trinité sauf dans la bénédiction finale qui tient en un seul signe typographique «+». Toute la lettre est construite sur la figure de Jésus imposant les mains et pas sur la tempête de la Pentecôte.

Or, il est évident que si la mission commence par le Christ, elle se termine au clerc; entre eux: un rapport de transmission, de mandat, d'ordre et de pouvoir, domination de la tête sur les pieds; mais si l'on proclame la mission du Christ comme n'étant pas le point de départ, le Christ ayant reçu sa mission du Père et envoyant l'Esprit, alors la mission ne s'arrête pas au pasteur et toute la vie chrétienne devient vocation à la seule mission qui vaille (la charge des pasteurs n'étant appelée telle que par analogie: mission particulière de la tête dans le corps).

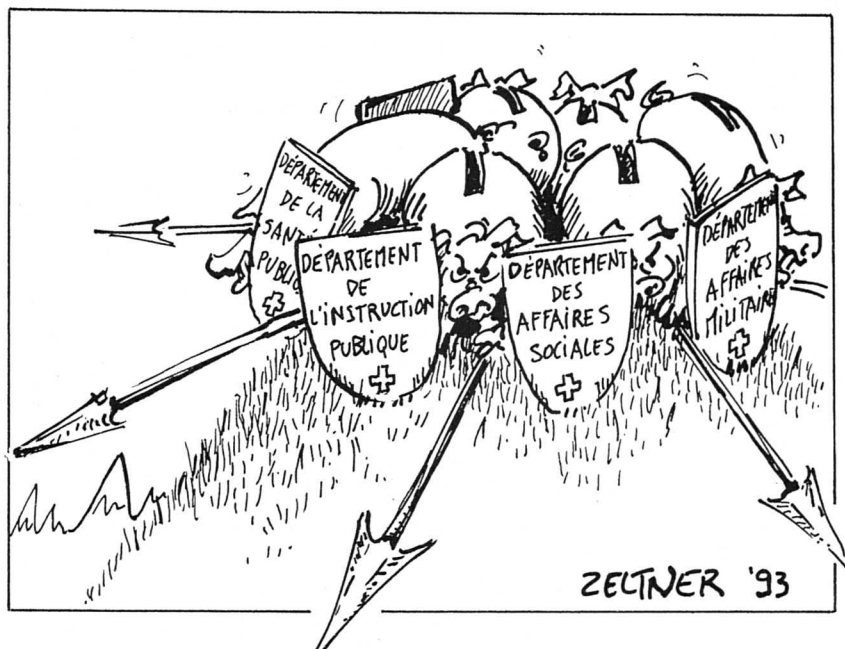
Ne pas l'affirmer à temps et à contretemps c'est appauvrir l'Eglise et s'imposer malgré soi comme un patron en s'imaginant père. C'est risquer le cléricisme au moment même où l'on invente un nouveau clergé. Enfin après avoir chanté le credo à tue-tête, constatant que le vicaire ne mettait rien à la quête, j'ai fait de même.



Nostalgie de l'avenir

A l'heure où l'on réclame à grands cris une cure d'austérité des finances publiques, il n'est pas superflu de consacrer quelques instants de réflexion à deux questions essentielles dans la conjoncture actuelle: qui doit payer et où l'argent doit-il être investi prioritairement? La première de ces questions fait évidemment référence au système fiscal pratiqué aujourd'hui. A défaut de pouvoir augmenter, par ce biais, les recettes de l'Etat, il faudra veiller dorénavant avec un soin minu-

c'est-à-dire nos gouvernants, se mettre à scier la branche sur laquelle ils sont confortablement assis. Seul un regard lucide, porté de l'extérieur par quelqu'un de suffisamment indépendant ou de particulièrement courageux, pourrait éclairer la situation et en dégager d'utiles leçons. Les besoins individuels se sont modifiés au cours des décennies. Les familles ne consacrent plus aujourd'hui la part de budget au logement ou à l'alimentation qu'elles y consacraient autrefois.



tieux à ce que la charge soit supportée de manière équitable par le plus grand nombre.

La deuxième question est tout aussi épineuse. Où réaliser des économies? Dans les frais de fonctionnement de l'Etat, clament les représentants du secteur privé. Dans les investissements de prestige, lancent les employés de la fonction publique. En bref, les économies doivent se faire ailleurs et autant que possible dans le secteur qui nous concerne le moins. Au sein de l'Etat, le raisonnement est presque aussi court. Chaque conseiller d'Etat, chaque département, chaque service veille jalousement sur son portefeuille. Ce n'est pas tant l'intérêt public qui est défendu que le volume de sa propre ration alimentaire.

Chaque département conserve ainsi, d'une législature à l'autre, une proportion à peu près identique du gâteau collectif. Il arrive parfois que l'on demande à celui qui détient un très gros morceau de céder quelques miettes de sa part mais cela répond moins à une logique sociale ou financière qu'à la couleur de la chemise du convive.

En l'état actuel, on voit mal les intéressés eux-mêmes,

Les besoins matériels diminuent au profit d'un plus grand souci d'une qualité de la vie à laquelle contribue la formation, la culture, la santé ou la protection de l'environnement. En fonction de cette réalité, quelle part ces secteurs devraient-ils obtenir pour améliorer leurs performances? Rares sont aujourd'hui les citoyens qui ne portent pas un regard critique sur les dépenses prodigieuses de l'armée. Les autorités fédérales l'ont bien compris et tentent (maladroitement parfois) de redresser la barre. Qu'attend-on pour soumettre au même examen prospectif les autres domaines de l'Etat?

Notre avenir, mais surtout l'avenir de nos enfants dépendent des orientations prises aujourd'hui. Il s'agit donc d'effectuer les bons choix.

Cilette Cretton

Potins valaisans

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

Sans me demander mon avis, Pascal Thurre, fatigué de me côtoyer sur cette page, a jeté le manche. Mais il avait bien cogné. Il a certainement gagné son «pari».

Mais le mien, sois patient, est de mourir la plume à la main. Tant pis pour toi. Je tâche d'être aussi changeant que l'actualité.

Le fait est que la vie de ce pays est mouvementée.

Pour preuve, tu as vu la piste de l'Ours. Ça bouge là-haut et rappelle de fougueuses batailles que soutint Roger Bonvin avec ses promoteurs lorsqu'elle fut créée.

Avec leur Lauberhorn qui ne tient pas la neige, les Oberlandais risquent d'en faire les frais.

A Veysonnaz on veut sauter les étapes et ne plus être «l'autre». Fi des championnats du monde de ski: «Ce sont les Jeux olympiques qu'ils nous faut.» Je me souhaite un long octogénariat pour voir ça... avec pas trop d'ardoises à essuyer.

A propos de cette piste on disait autrefois, à Sion, que le danger de gel, pour la vigne, subsistait aussi longtemps que la neige couvrait encore le Mayen de l'Ours, vu d'en bas. On n'en attendait pas tant de célébrité.

Une autre clairière, mais immense celle-là et toujours blanche, c'est la Plaine Morte, naturalisée bernoise il y a quelques décennies parce que le glacier penche vers le Nord. A Montana, on la veut à nouveau valaisanne pour pouvoir y skier sans sortir du Valais. Tu vois où se loge le prestige. Remuer une frontière, tu sais que chez nous c'est bégueliniser la Suisse et nous comptons beaucoup d'avocats.

A part cela nous avons aussi une renommée à défendre. Même à reconquérir depuis que le magazine *Bilan*, grassement pourvu de journalistes désœuvrés, a dressé un classement des cantons suisses «les plus attrayants»: ton canton est en queue; le vingt-sixième!

«Le Valais à la traîne», «le Valais lanterne rouge de la Suisse», voilà ce que tu as pu lire: le Jugement dernier, salué en triomphe par la presse de Suisse.

Face à cette qualification dont tu auras apprécié le bon goût, notre député fédéral Schmidhalter aurait dit: «Oui, chez nous ça va mal mais on vit bien.» Moi j'aurais dit que ça ne va, en tous cas, pas plus mal que chez les autres.

D'ailleurs nous sommes en cinquième position pour le critère «joie de vivre» et en sixième pour la formation et la culture. Ce n'est pas si mal! Cela compense nos mauvaises notes pour les finances et les impôts.

Domage que Hans Wyer, notre grand argentier, ait quitté le Gouvernement sur ces peu flatteuses remarques. Cela n'a pas empêché les députés de déclencher lors de leur dernière séance un tonnerre d'applaudissements lorsqu'un des leurs a dressé la liste de ses mérites acquis durant seize années de règne.

Car il savait aussi régner!

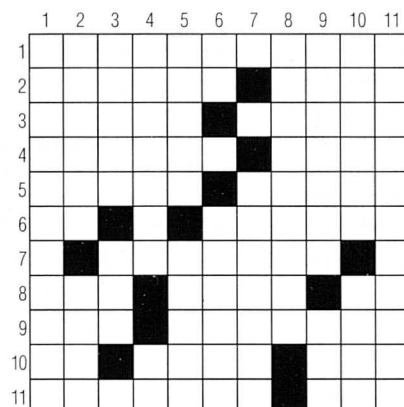
Et après tout, maintenant, la BCV est une SA en recherche d'actionnaires. Celle de «grand-papa» avait fait son temps.

Si tu as de l'argent à placer...

Bien à toi.

Edouard Morand

Mots croisés



3

Horizontalement

1. Petite vallée débouchant sur le lac de Salanfe (loc.). 2. La «pub» des ondes la recherche. - Conclusion d'un pas de deux. 3. Contrée du Soudan africain. - Gros pieu. 4. Modifier la hauteur (mus.). - De peu d'importance. 5. Individus. - Tomber dans l'oubli. 6. Pronom personnel. - Agrément la ligne mélodique. 7. Historien grec (V^e siècle avant J.-C.). 8. Bière anglaise. - Poète persan (1213-1292). - Symbole mathématique. 9. Atome. - Veillaient au bon ordre des offices. 10. Serpente dans la campagne. - Se débarrassa de son suivant (fam.). - La Fondation Pierre-Gianadda en est le temple. 11. Particulièrement attachées. - Lac d'outre-Sarine.

Verticalement

1. Dans le calendrier républicain. 2. Puisse de pénétration. - Attribut carnavalesque. 3. Tromper l'adversaire (sport). - Nombre sans fin. 4. Brillant. - Note. 5. Retranchées. - Ouïes du violon. 6. Apparu. - Suite de versets bibliques. 7. Sculpteur grec du V^e siècle avant J.-C. (siècle de Périclès). 8. Couperais la tête. 9. Prendras l'air! - Entre les portes de l'écluse. 10. Fleurs protégées des hauts de Chartrat. - Peut devenir grand quand il devient beau. 11. Il redonne à l'animal une apparence de vie.

Lucien Porchet

Solution du N° 2 (février)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	N	O	U	V	E	L	L	I	S	T	E
2	E	S	T	O	N	I	E	N	N	E	S
3	G	E		L	E	S	E		O	R	S
4	O	R	N	E	E	S		A	B	R	I
5	C	O	U	R		I	R	I	S	E	E
6	I	N	S	E	R	E		M		S	U
7	A	S		N	O	R	M	A	L		
8	B		A	T	S		I	N	O	U	I
9	L	U	C		I	N	S	T	I	T	S
10	E	N	T	R	E	E		E	R		I
11	S	I	E	R	R	E		R	E	T	S



Chronique de l'Ordre de la Channe

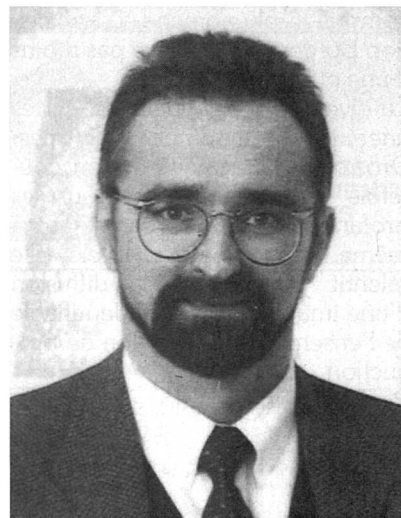
Viticulture suisse: trop de flou dans les appellations

La viticulture suisse doit présenter sur le marché une production différenciée à la fois dans son prix et dans sa qualité, et le client doit pouvoir s'y retrouver. Actuellement, le système suisse des appellations est flou. La clientèle s'y perd surtout lorsque le prix peut varier du simple au double pour un vin de même appellation. C'est en substance l'avis défendu par Jean-Marc Amez-Droz, directeur-adjoint de Provins, lors du colloque «L'avenir des vins - les vins de l'avenir» qui

s'est déroulé à Sion au début du mois de décembre.

Le marché suisse devra faire face d'ici deux à trois ans à un assouplissement des mesures protectionnistes dans le secteur des vins blancs. Ce n'est pas une catastrophe, mais plutôt un défi. La viticulture suisse est parvenue à s'adapter à l'assouplissement de la législation dans le domaine des vins rouges. Sous la pression des vins étrangers, la production indigène devra faire preuve de plus de souplesse et de capacité d'adaptation aux besoins du marché.

L'époque où l'on produisait en se disant que le client n'avait qu'à



Agenda

Les manifestations suivantes sont à retenir:

- 13 mars:** Assemblée générale de l'Ordre de la Channe et chapitre en l'honneur du centenaire de la station de Crans-Montana.
- 22 mai:** Journée valaisanne du Congrès de la fédération des confréries bachiques internationales. La journée comprend une visite du vignoble, repas de midi au restaurant des Iles à Sion et un chapitre valaisan au château de Villa en fin d'après-midi.
- 11 septembre:** Chapitre du centième anniversaire de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) à l'hôtel Mont-Cervin de Zermatt.

Le Conseil de l'Ordre envisage en outre de mettre sur pied une prolongation du Chapitre de l'Europe de l'an dernier en organisant chaque année un chapitre sur ce thème en divers endroits charnières de notre pays ou dans des régions limitrophes. La date du 24 avril a été provisoirement retenue pour organiser cette manifestation au Liechtenstein.

boire est toutefois définitivement révolue. Le courant s'est inversé et c'est maintenant au producteur d'être à l'écoute des souhaits et des besoins de la clientèle. Pour M. Amez-Droz, il ne faut pas oublier que l'on vit à une époque où le consommateur choisit.

Il faudra apprendre à évoluer dans un marché de libre concurrence. Les vins étrangers proposés se situeront dans toutes les gammes de prix et de qualité. La viticulture suisse devra elle aussi définir des normes de qualité compréhensibles pour le consommateur.

En conclusion, le vignoble suisse garde toute sa raison d'être puisqu'il a la possibilité de s'affirmer sur un marché ouvert. Le fait d'évoluer dans un marché de libre concurrence créera toutefois des pressions qui vont exercer leur influence sur la marge de manœuvre pour la fixation du prix. Pour ce qui est du Valais en particulier, l'appellation fendant a le mérite d'une certaine clarté. Mal-

gré la mauvaise réputation dont ce vin est gratifié, il reste le vin blanc indigène le plus connu en Suisse comme à l'étranger. Il ne faut donc pas se leurrer. Comment le Valais peut-il espérer faire connaître des appellations telles que Sierre, Chamoson ou Molignon dans la jungle des appellations déjà existantes.

Le canton de Vaud a démontré les limites du système. Sur les vingt-six appellations reconnues, seules un quart sont parvenues à se profiler sur le marché. La France a bien compris le phénomène. L'appellation Bordeaux ne couvre pas moins d'une quarantaine d'AOC.

La diversité des cépages est certes une richesse, admet M. Amez-Droz. Cette mosaïque devient toutefois incompréhensible pour les profanes qui représentent tout de même les 95% de la clientèle. Elle ralentit par ailleurs la diffusion d'une image clairement identifiable de l'ensemble d'une région de production.

Pour permettre la mise en évidence des terroirs, il faut procéder

par une zonification rigoureuse. M. Amez-Droz fait référence à la Bourgogne qui a classé son vignoble en grands crus, premiers crus, appellations communales et vins génériques. Ces catégories se différencient par leur provenance géographique ainsi que par des critères qualitatifs.

La mise en place d'une telle hiérarchie est possible à condition qu'elle s'adresse à la fois au consommateur et au producteur. Le schéma devra donc être simple dans son principe et visible sur l'étiquette. Et, de l'avis de M. Amez-Droz, c'est bien là la faiblesse de nos appellations génériques. Le vignoble suisse doit donc trouver une identité commune qui respecte la personnalité de chaque région. C'est la seule manière de faire connaître nos vins hors de nos frontières.

Un prochain article sera consacré à ce colloque où les interventions des orateurs ont été intéressantes pour l'avenir de la viticulture. Les discours sont par ailleurs tous très fouillés et ne peuvent qu'apporter

une masse d'éléments utiles à la compréhension de la place de notre viticulture dans le monde.

L'Epistolier de l'Ordre de la Channe
Pierre Berclaz

Le Conseil de l'Ordre à Mainau

Le Conseil de l'Ordre de la Channe a ouvert les semaines gastronomiques valaisannes du restaurant de l'île de Mainau, sur la rive allemande du lac de Constance. Une participation appréciée par les hôtes et les invités qui ont fait l'éloge de cette prestation. Le comte Lennart et la comtesse Sonja Bernadotte étaient présents à ces festivités.

Chapitre de Mainau avec la présence du comte Lennart et de la comtesse Sonja Bernadotte



MARCHÉ IMMOBILIER

SÉLECTION D'ADRESSES POUR VOS SÉJOURS ET INVESTISSEMENTS



Hiver - Eté
Au cœur
du Valais central
à 1500-2500 m.

Tout un programme pour
des vacances inoubliables
en hôtel ou appartement.

Un magnifique choix
d'appartements et de chalets
en vente. (Neufs ou occasions)

**novagence
anzère sa**

Pour tous renseignements
et visites:
Place du Village
Tél. 027 / 38 25 25
Télex 472 688
Fax 027 / 38 16 57



PANA IMMOB

PANNATIER NARCISSE

ACHAT - VENTE: villas, terrains, appartements
CONSTRUCTION: villas, chalets à prix fixes, sans concurrence
Aussi sur votre terrain

Place du Midi 24 - Sion - Tél. 027/22 00 44

LEUKER & BAD

LOÈCHE-LES-BAINS

IMMEUBLE «LA PROMENADE»
au centre

**STUDIOS, 2 PIÈCES, 3 PIÈCES
grand standing**

Renseignements et documentation:

**Agence immobilière
et fiduciaire DALA**

Badnerhof - Tél. 027 / 61 13 43
3954 LOÈCHE-LES-BAINS

L'OFFRE DU MOIS

UN MUST À ANZÈRE
LA RÉSIDENCE ROSALP

INFORMATIONS ET RENSEIGNEMENTS
NOVAGENCE SA, ANZÈRE



CH-3962 MONTANA-CRANS

MICHEL-ALAIN KNECHT
COURTIER PATENTÉ
BOÎTE POSTALE 226

**ASSURANCES
PROMOTIONS VENTES
LOCATIONS**

FAX 027/41 81 00
TÉL. 027/41 41 41



Zellweger
Fiduciaire
Treuhand



À VENDRE DANS LE VALAIS CENTRAL

Terrains à bâtir - Chalets - Appartements et studios

AGENCE MAX ZELLWEGER

Route du Sanetsch 11 - 1950 SION - ☎ 027/22 08 10

Votre message publicitaire
inséré à cet emplacement
est vu par plus de 30 000 lecteurs !

**Réservez dès aujourd'hui
votre emplacement publicitaire
pour les prochaines parutions**

Vous souhaitez d'autres informations,
n'hésitez pas à prendre contact avec:

M^{me} H. Dessimoz, à Publicitas SA
Avenue de la Gare 25, 1950 SION
Tél. 027/29 51 51 (int. 210)

**IMMOBILIEN
MARKT**

GUTE ADRESSEN
FÜR FERIE
UND ANLAGEN

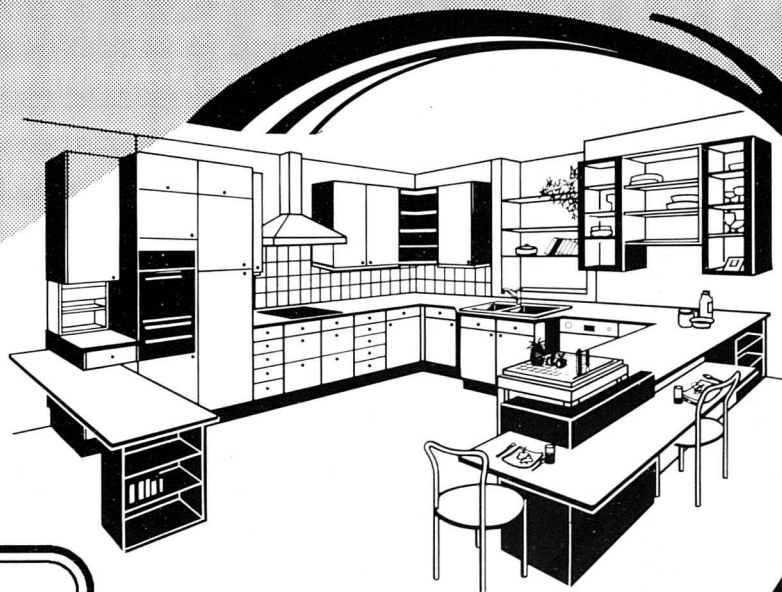
Raymond Zermatten

AGENCEMENTS DE CUISINES

MOBALPA

C U I S I N E S

*pour
être
sûr
d'être
bien.*



RZ

CUISINES

MOBALPA :

EXCLUSIVITE VALAIS, EST VAUDOIS

VETROZ
R. PRE-FLEURI
"LES VERGERS"
TEL. 027/ 36 61 15
FAX. 027/ 36 63 02

MONTREUX
AV. DES ALPES 25
TEL. 021/ 963 32 46
FAX. 021/ 963 85 50

VINS FINS DU VALAIS



R. SARTORETTI ET SES FILS

VIGNERONS ET ENCAVEURS
MAISON FONDÉE EN 1900

GRANGES-SIERRE

TÉLÉPHONE 027 / 58 11 13

Tél. (027) 22 55 05-06
1951 Sion

Visitez notre exposition

stores michel

VOLET A JALOUSIE EN ALUMINIUM

Service de réparations

HUILE DE CHAUFFAGE - BENZINE - DIESEL
COMBUSTIBLES - CARBURANTS

ego VALAIS

Dépôt pétrolier - Châteauneuf

© 027/35 22 62

FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

Gillioz
neon

1908 Riddes - Téléphone 027/86 24 76 - Fax 027/86 64 76

Néon brodé
Thermomètres lumineux
Panneaux de chantier - Vitrines
Photographies format géant
Véhicules

FABRIQUE DE MEUBLES

Gertschen

PROJET
DESIGN
EXÉCUTION

ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR *à la carte*

POUR HÔTEL
RESTAURANT
BAR, PUB, CAFÉ
SALLE DE CONFÉRENCE



*ameublement d'hôtels
par des spécialistes*

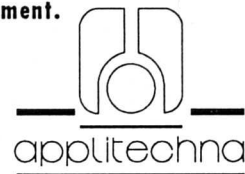
Liste des références à disposition
Mrs. Berra et Favié, Bureau d'architecture
Rue du Nord 9, 1920 Martigny
Tél. 026 / 22 27 94



**Votre chauffage
à mazout vous lâche?
Envisagez donc la solution CAT.**

Etude sans frais et sans engagement.

APPLITECHNA
3979 Grône
Tél. 027/58 32 80
Fax 027/58 35 96



**Sauvegarder
le patrimoine architectural
est un devoir pour chacun.**

**Pour atteindre cet objectif,
adhérez à l'association:**

«VIEUX MARTIGNY»
(400 membres)



Bulletin d'adhésion à retourner à:
«Vieux Martigny», case postale 1022, 1920 Martigny 1

Nom: _____

Prénom: _____

Rue: _____

NP: _____ Localité: _____

Cotisation annuelle: Membre individuel: Fr. 25.—
Membre collectif: Fr. 50.—
Apprenti, étudiant: Fr. 10.—



OVRONAZ

LES MAYENS DE CHAMOSON

OFFRE SPÉCIALE

du 6 mars au 18 avril 1993

**6 jours forfait ski + piscine
6 jours hôtel en demi-pension**

Prix par personne comprenant
les remontées mécaniques, les entrées au centre
thermal et la demi-pension en hôtel:

Chambre avec lavabo
occupée par 2 personnes

Fr. 432.- / pers.

Chambre avec WC/douche

Fr. 489.- / pers.

Pour tout renseignement,
veuillez contacter les établissements suivants:

Hôtel du Grand-Muveran**

Tél. 027/86 26 21 – Fax 027/86 11 55

Pension La Clarté

Tél. 027/86 28 20 – Fax 027/86 59 29

Combats de reines 1993



Date	Lieu	Combat
28 mars	Grimisuat	Combat régional
4 avril	Aproz	Combat régional
17 avril	Viège	Combat (Vifra)
18 avril	Saint-Nicolas	Combat régional
25 avril	Mission	Combat régional
1-2 mai	Orsières	Combat régional
9 mai	Aproz	Finale cantonale
8 août	Montana-Crans	Combat d'été
26 septembre	Rarogne	Combat régional
10 octobre	Martigny	Combat du Comptoir

FULLY, un nom qui chante!
Notre vignoble vous offre ses spécialités...
Son fendant COMBAFEU, sa dôle ROYALE



Nouveau: caveau mis à disposition
pour groupes et sociétés (50 personnes)

**Vente-dégustation dans nos caves
y compris le samedi**

Famille Laurent Thétaz

Vigneron-encaveur

1926 FULLY (VS) – Tél. 026/46 13 27

PEPINIERES VITICOLES



PAUL-MAURICE BURRIN

ROUTE DE BESSON 2

1956 SAINT-PIERRE-DE-CLAGES

Tél. 027/86 15 81

Professionnel de la pépinière viticole en Valais, je tiens à votre
disposition pour le printemps 1993, les plants de vigne suivants:

Fendant	Charmont	Syrah	Granoir
Rhin	Ermitage	Gewürz-	Gamaret
Gamay	Humagne blanc	traminer	Cabernet-
Pinot noir	Muscat	Cornalin	sauvignon
Petite Arvine	Païen	Ancellotta	Cabernet-franc
Chardonnay	Amigne	Diolinoir	Semillon
Pinot blanc	Malvoisie	Merlot	Sauvignon
		Humagne	Raisins
		rouge	de table

Je suis à votre service pour tous renseignements concernant
les différents cépages.

Martigny



Photo Michel Darbellay

Martigny où commence le midi, ville de commerce, centre culturel et touristique, au cœur des Alpes, atteignable très rapidement grâce à l'autoroute du Rhône. Pour tous renseignements: Office régional du tourisme, tél. 026/212 220, fax 026/212 224

GARAGES-CONCESSIONNAIRES

AGENCES: FIAT - BMW

BRUCHEZ & MATTER SA

TÉLÉPHONE 026/22 10 28



OM-IVECO

CENTRE AUTOMOBILE

RTE DU SIMPLON 53, MARTIGNY



**GARAGE DU SIMPLON
MARTIGNY SA**

Fax 026/22 96 55
Tél. 026/22 26 55

Route du Simplon 112

PHOTOS

PHOTO MAXI LE PHOTOGRAPHE DE

- Portrait
- Prestige
- Reportage
- Mariage
- Photo passeport

Labo-couleur sur place

Rue du Grand-Saint-Bernard 19
Tél. 026/23 24 78

DISCOTHÈQUE-NIGHT-CLUB

I ♥ Sphinx



Ouvert tous les soirs

HÔTELS-RESTAURANTS



Carnotzet
Le Tartare
Restaurant
l'Ambrosie

Angelin Luyet

Avenue de la Gare 64 - Tél. 026/22 84 45

HÔTEL-RESTAURANTS

Restaurant WHITE HORSE

Fondue thaïlandaise
Assiette du jour
Tél. 026/22 15 73

TAVERNE DE LA TOUR

* Pieds de porc * Tripes maison
* Raclette * Fondues
* Plat du jour
ouvert le dimanche

Rue Marc-Morand 7

Tél. 026/22 22 97

Hôtel et Grill Romain du GRAND-QUAI

Salle de noces et de banquets
Famille Lunebourg-Fröhlich
Tél. 026/22 20 50 - 22 55 98

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES

La plus belle collection de Martigny
pour vos listes de mariage



*Boutique de porcelaine
André D'Andres*

Rue Grand-Verger

026/22 19 62

TAPIS SULLAM

spécialiste du tapis d'Orient
depuis 40 ans

Place Centrale 7
Tél. 026/22 23 52

**Votre
spécialiste
en produits naturels**



**DROGUERIE
B. GRETTE**

Tél. 026/22 12 56
Rue du Rhône 1 - 1920 Martigny

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES

Friberg Confection

Marque Marcelle Griffon
Rue du Bourg 16
Tél. 026/22 28 20

CARRON

Rue
de la Poste 7



EBENER

Tél.
026/22 72 02

LA MODE



Quelle différence

HORLOGERIES-BIJOUTERIES

Jean-Marie Fournier

Agent officiel Zenith et Seiko

Place Centrale 4 - Tél. 026/22 22 93

Yves Jacot

Omega - Tissot - Cartier - Ebel - Blancpain

Martigny, av. de la Gare 5, tél. 026/22 20 35
Verbier, route de Verbier, tél. 026/31 66 06

PUBLICITAS

Sion, tél. 027/29 51 51
fax 027/23 57 60



MARTIGNY, rue du Rhône 4, tél. 026/22 10 48

nouveau

LE TURBO

Skiez zu



MARKETINGPLUS

Ski de 1300 à 3330 m. Au cœur des 4 vallées, au pied du Mont-Fort

Découvrez Nendaz; une région où le mot « Bienvenue » prend tout son sens. Eclatez-vous sur l'un des plus vastes domaines skiables d'Europe.

Profitez de
100 REMONTÉES MÉCANIQUES
AVEC 1 FORFAIT,
400 KM DE PISTES.

Nouveau Le Turbo «4 Vallées»

Données géométriques

Longueur horizontale	2078 m'
Longueur oblique	2244 m'
Différence de hauteur	812 m'
Pente moyenne	39,09 %
Pente maximum	66,36 %

Données techniques

Débit	2400 / 1800 pers.h
Nombre de cabines	52 pièces
Distance entre les cabines	(120 m.) 24 sec.
Temps de parcours	7,63 min.

Appréciez la garantie NEIGE AU MONT-FORT, 3330 m.

Nendaz vous offre aussi de grandes terrasses où vous pourrez prendre vos bains de soleil en admirant les plus beaux panoramas des Alpes. Patinoire artificielle, parapente, nombreuses possibilités de balades pour piétons avec remontées mécaniques, promenades et ski de fond complètent les loisirs.

Le soir, quel plaisir de faire du shopping dans les nombreuses petites bouti-

"4 VALLÉES"

ommet!



NENDAZ

MONT-FORT 4 Vallées

ques du village, avant d'aller déguster la cuisine régionale au coin d'une cheminée.

Découvrez, l'ambiance cosmopolite d'une station, l'âme d'un pays, des villages de montagne, des mayens, d'un peuple. Redécouvrez le goût des choses, l'odeur des forêts de mélèzes, les grands espaces.

Que vous choisissiez un chalet, un appartement luxueux, l'hôtel, vous vivrez à Nendaz des moments inoubliables.

Faites le plein de nature, avant de retrouver la grisaille du quotidien.

Renseignements et réservations: **Office du Tourisme - 1997 Haute-Nendaz**
Tél. 027 / 88 14 44 Fax 027 / 88 39 00

Je désire recevoir:

- ☐ de la documentation sur la station
- ☐ les listes d'appartements et chalets à louer
- ☐ les tarifs des hôtels

Du samedi: _____ au samedi: _____

Nombre de personnes: _____

Prénom: _____ Nom: _____

Adresse: _____



PRO INFIRMIS

Feldeggstrasse 71
8032 ZURICH



HP Photos publicitaires industrielles architectures reproductions travaux de laboratoire reportages

Photostudio Heinz Preisig Sion ch. St-Hubert 5. Tél. 027/ 22 89 92

VIN DU VALAIS

René Favre & Fils

Propriétaires-encaveurs - SAINT-PIERRE-DE-CLAGES
Tél. 027/86 39 21 - 86 59 67 - 86 64 88

FONDATION PIERRE GIANADDA
MARTIGNY

MUSÉE GALLO-ROMAIN
MUSÉE DE L'AUTOMOBILE
PARC DE SCULPTURES

Dubuffet

4 mars - 10 juin 1993
Ouvert tous les jours de 10 à 18 h
Renseignements: tél. (026) 22 39 78

TRANSPORTS INTERNATIONAUX
ÉMÉNAGEMENTS
Dubuis-Fournier-Sion
Tél. (027) 31 44 44

BOUCHERIES

SUTER **SUTER**
VIANDES **WILMISCH**

DANS NOS TROIS MARCHES
MARTIGNY SION EYHOLZ
ROUTE DE FULLY SOUS-GARE PRES-VIEGE

VARONE
vins du Valais
SION

Fendant «SOLEIL DU VALAIS»
Dôle «VALERIA»

Gastronomie



KWONG-MING

光明酒家

RESTAURANT CHINOIS

**vous propose un mariage
de la gastronomie chinoise
et des crus valaisans**

Familles Hau
Man Ming & Tak Ming

Place de Rome - 1920 MARTIGNY
Tél. 026/22 45 15

*Vacances
à la carte
dans une beauté sauvage*

Fam. Mol et
Bernier
(chef de cuisine)

SILENCE
HOTELS SUISSE

Tél. 026/
61 16 66
Fax 026/
61 16 00

Aux Mille Etoiles

Vous vous y sentez chez vous

*Une oasis de tranquillité
dans un cadre agréable
pour vos repas et réunions.*

Les Marécottes

**Filet de sandre poché
nappé de beurre blanc et
piments doux**

Ingédients (4 pers.): 4 filets de sandre de 100 g, 200 g d'arêtes de poisson, 100 g de mirepoix, 100 g de poivrons mélangés en brunoise (petits carrés), 1 dl de vin blanc, 2 dl de fond de poisson, 2 dl de crème 45%, 50 g de beurre frais, sel, poivre, assaisonnement, 1/4 c.c. d'harissa, 1 c.s. de baies roses.

Préparation: préparer le fumet de poisson en suant les arêtes avec la mirepoix et en mouillant avec le fond et le vin blanc. Passer le fond au chinois ou à l'étamine. Pocher les filets dans le fumet et retirer à mi-cuisson. Réserver au chaud (four à 100°C.). Suer la brunoise de poivrons au beurre (20 g) avec un couvercle pendant 5 minutes à feu doux. Réduire le fumet à glace, ajouter la crème, réduire une seconde fois et ajouter les poivrons et la pointe d'harissa, ensuite monter au beurre et napper les filets (parsemer les baies roses en pluie sur le poisson). Servir avec un riz sauvage et un flan de courgettes.

2 pinot blanc (racé et souple).

P. Fantoli, Restaurant Supersaxo

**RIVE
GAUCHE**

**AUBERGE
RESTAURANT**

Claude ZUFFEREY
Chef de cuisine
3977 Granges-Sierre
Tél. 027/58 34 34

A la brasserie:

Menu du jour avec potage	14.-
Gratin de tripes pommes mousseline	18.-
Cassoulet aux petits salés	18.-
Tartare (moutarde, curry, basilic, poivre, poivrons)	18.-

Au restaurant:

Spécialités à la carte et menu gastronomique

Salles pour banquets
Chambres avec confort moderne

**RELAIS
DU CHATEAU
DE VILLA
SIERRE**



Centre de dégustation de vins
du Valais sélectionnés
Raclette - Spécialités

M. André Besse, gérant

SIERRE, tél. 027/55 18 96



**RESTAURANT
LAFARGE**

SAINT-MAURICE, TÉL. 025-65.13.60

FERMÉ DIMANCHE SOIR ET LUNDI



**HÔTEL-RESTAURANT
VISSOIE** Tél. 027/65 12 20
Familles Melly-Bourgeois

CAFÉ-RESTAURANT

du Soleil



Gérald MICHELLOD
1912 MONTAGNON / Leytron

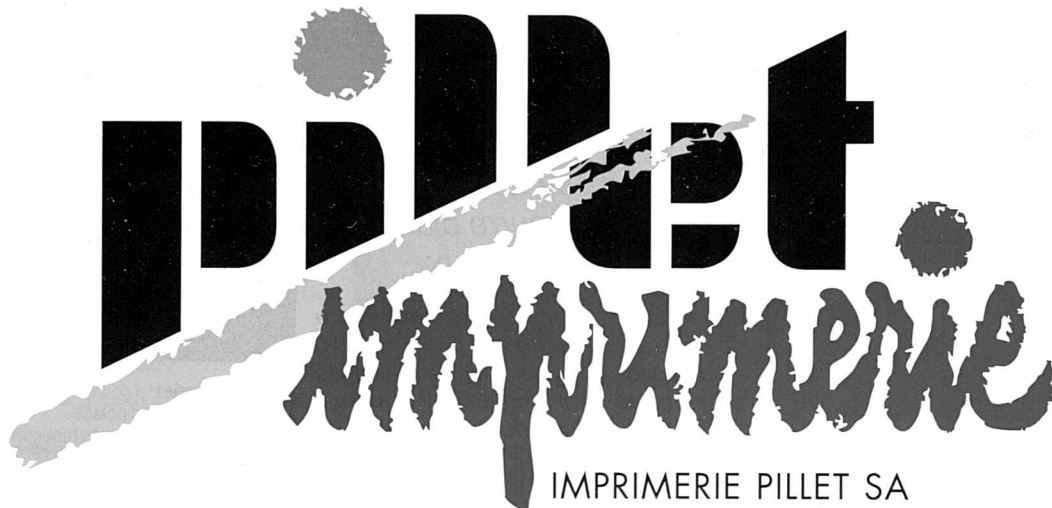
Cuisine tradition-
nelle et moderne

Terrasse

Fermeture:
Du dimanche 17 h
au mardi 17 h

Tél. (027) 86 25 71

**Bien manger, un plaisir renouvelé
Auswärts essen macht Spass**



IMPRIMERIE PILLET SA

65, rue des Finettes
1920 MARTIGNY

TÉL. 026 / 218 812 FAX 026 / 218 832

13 ETOILES

REFLETS DU VALAIS

La faune et la flore,
l'art et la culture,
la science et la biologie,
l'industrie et l'agriculture
d'un canton exceptionnel
traités par
des chroniqueurs,
artistes et photographes
de renommée.

Printed in Switzerland
Imprimerie Pillet, Martigny

☐ Je désire m'abonner à la revue 13 ETOILES pour 1 année
SFr. 60.- (étranger SFr. 70.-). Je recevrai directement à mon
domicile 12 numéros richement illustrés des reflets du Valais.

☐ Je désire recevoir durant 3 mois, gratuitement
et sans engagement de ma part, la revue 13 ETOILES

Nom: _____

Prénom: _____

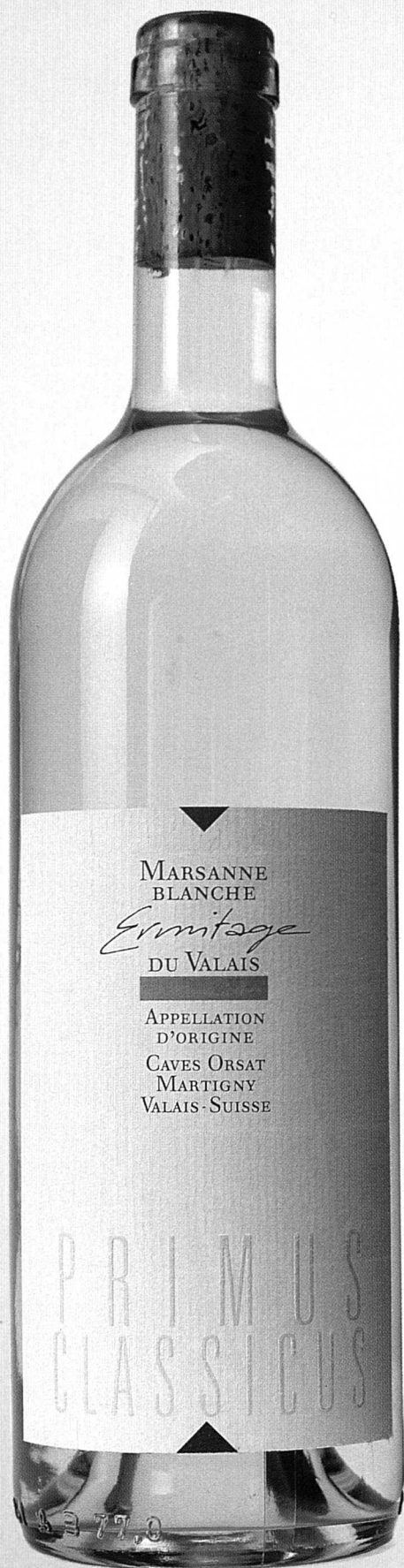
Rue: _____

Localité: _____

Date: _____

Signature: _____

J'acquitterai le montant par CCP 19-4320-9
13 ETOILES, Case postale 840, CH-1920 MARTIGNY 1



MARSANNE
BLANCHE
Ermitage
DU VALAIS

APPELLATION
D'ORIGINE
CAVES ORSAT
MARTIGNY
VALAIS-SUISSE

PRIMUS
CLASSICUS

ORSAT

signe

L'ORIGINALITÉ





Tél. 026 44 35 44

MEUBLES
decarte

13'500m² d'exposition